

UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMON
CARRERA DE SOCIOLOGÍA
UMSS-AGRUCO

Chicha, ritualidad y reciprocidad en la fiesta de Todos Santos y de los Difuntos, Contribuyendo al Desarrollo Endógeno Sostenible.

Caso Municipios de Independencia y Sipe Sipe

Tesista: M^a. Del Carmen Soto Crespo.

Tutor: Dr. Andrés Uzeda

Octubre del 2005.

Cochabamba- Bolivia

"La injusticia social y el marginamiento de los pueblos, hacen que las conquistas sean más legítimas para la consolidación de nuestras culturas".

G.L.T.

AGRADECIMIENTOS:

El agradecimiento más sincero a mi compañero Gilberto, a mis hijos Matías, Darío y Lucía por su apoyo, aliento y compromiso permanente durante la investigación y en la vida misma.

Quiero agradecer a mi mamá Liliam, su compañero Ciro Fernández y mis hermanos María René y Marcelo por alentarme y muy especialmente a mis abuelos Federico Crespo (+) y Marina Polo de Crespo (+) por guiarme en toda mi vida de estudiante y por transmitirme con mucha paciencia, orgullo y firmeza los valores morales y de reciprocidad, que son el pilar fundamental de nuestras culturas andinas.

En especial gracias al proyecto AGRUCO: Al Dr. Delgado por el apoyo institucional y personal, lo cual me permitió realizar la investigación, al equipo de tesis de la zona de Sipe Sipe por apoyarme en el levantamiento de datos, a Fernando Zurita por su tiempo y paciencia durante los largos viajes.

Y la gratitud a todos los actores locales de los pueblos y comunidades de las zonas de investigación por su tiempo, confianza y simpatía con la que siempre me recibieron, por compartir sus conocimientos y sentimientos; ellos son coautores de este trabajo.

También agradezco al Dr. Andrés Uzeda mi tutor por guiar este trabajo, por sus comentarios y aportes muy valiosos. Sin querer olvidar a nadie agradezco a todos los que de alguna manera apoyaron este trabajo.

INDICE

Introducción.-

Capítulo I.- Paisajes Andinos	6
1.- Provincia Ayopaya.-	6
2.- La Villa de la Independencia.-	7
3.- La comunidad de Aramani.-	8
4.- La comunidad de La Vega.-	9
5.- Provincia Quillacollo, "a Sección- Sipe Sipe.-	10
6.- El pueblo de San Pedro de Sipe Sipe.-	11
7.- La comunidad de Ch'awarani.-	12
8.- La comunidad de Chacapaya.-	12
Capítulo II.- Consideraciones Teóricas	14
1.- Desarrollo Endógeno.-	14
2.- Reciprocidad, solidaridad y complementariedad.-	15
3.- La ritualidad en la vida cotidiana de los Andes.-	18
4.- Chicha, borrachera y ritualidad en los Andes.-	19
5.- Todos Santos y Difuntos.-	23
Capítulo III.- Esperando a las almas con chicha, comida, frutas, urpus y reciprocidad	26
1.- El significado y la importancia de la fiesta de Todos santos y de los difuntos.-	26
2.- La organización para los preparativos de la fiesta de todos santos y difuntos.-	27
2.1.-Elementos y recursos necesarios para la fiesta ("con tiempo nos alistamos...").-	27
2.2.-La reciprocidad y la participación de la familia y la comunidad.-	31
3.- Elaboración de la chicha y reciprocidad en Todos Santos y día de los difuntos.-	35
4.- Ritos en torno a la elaboración de la chicha.-	44
Capítulo IV.- Reciprocidad y Celebración de la fiesta de Todos Santos y difuntos	47
1.- El 31 de octubre y el alma de los angelitos.-	47
2.- El 1º de noviembre y las machu almas.-	49
3.- Visitas en las casas, comunitarismo y complementariedad.-	53
4.- La velada del mast'aku.-	56
5.- El 2 de noviembre día de los difuntos.-	57
6.- El 2 de noviembre en el cementerio.-	59
7.- Los khochis, wallunk'as o columpios y lo comunitario.-	62
Capítulo V.- Recreando el desarrollo endógeno sostenible y la identidad cultural a partir de la fiesta de Todos Santos y difuntos.	66
1.-Pensando el desarrollo endógeno sostenible.-	66
1.1.-Contribuir sobre las necesidades locales para el bienestar común.-	67
1.2.- Mejorando el conocimiento y las practicas locales.-	67
1.3.- Control local de las opciones de desarrollo.-	67
1.4.- Identificar nichos de desarrollo.-	67
1.5.- Uso selectivo de recursos externos.-	68
1.6.- Retención de beneficios en áreas locales.-	68
1.7.- Intercambio de aprendizajes entre culturas.-	68
1.8.- Capacitación y construcción de capacidades.-	68
1.9.- Trabajo en red y alianzas estratégicas.-	68
1.10.-Entendimiento de sistemas de conocimiento y aprendizaje.-	68
2.- La revalorización de la fiesta de todos Santos y Difuntos y la reciprocidad en la perspectiva del desarrollo endógeno sostenible.-	68
CONCLUSIONES.-	76

BIBLIOGRAFIA.-

ANEXOS.-

Mapas.-

Guía de entrevistas.-

Introducción.-

En las últimas décadas el neoliberalismo y la globalización han influido e inducido a través de sus políticas económica y social a des-estructurar las racionalidades de pueblos y culturas implementando en ellas un individualismo secante como parte de la modernidad, pero sin duda no han tenido el éxito esperado, ya que las culturas milenarias se encuentran enraizadas en una cosmovisión basada en principios fundamentales que son la solidaridad, la relación con la naturaleza y fundamentalmente la espiritualidad, principios que constituyen los pilares para la reproducción biológica y social de los pueblos andinos.

Es así que los pueblos andinos fueron sufriendo imposiciones por parte de foráneos que vinieron a colonizar estas tierras, posteriormente por agentes homogenizadores que nunca respetaron la diversidad, con un afán de destruir las costumbres y culturas que al parecer eran obstáculos en su tarea, sin embargo pese a todos los esfuerzos aún en la actualidad sobreviven cosmovisiones, costumbres y ritos que se fueron modificando con el tiempo, pero mantuvieron y recrearon los principios de reciprocidad, ritualidad, espiritualidad de siempre.

Junto a este proceso que vivieron las culturas también existieron elementos que fueron atacados con mayor énfasis que otros, por ejemplo la hoja de coca, la chicha, ayahuasca, etc que fueron censurados y condenados como parte de la perdición y enfermedad de los pueblos andinos a criterio de los otros; sin embargo en la actualidad estos productos siguen siendo parte importante de los ritos y los espacios sociales de estas culturas, tal vez no en la misma medida que antes pero persisten.

Por ello algunos investigadores y agentes de desarrollo están concientes que estos aspectos deben ser fortalecidos o por lo menos estudiados como parte de una opción de desarrollo endógeno ya que a casi medio siglo de agencias de desarrollo en nuestros pueblos no se ha logrado solucionar ningún problema por el contrario se crearon nuevos.

En esta perspectiva la Universidad Mayor de San Simón propone un proyecto dirigido a la temática de la chicha, retomamos esta iniciativa lanzada por la DICYT-UMSS junto a AGRUCO, FCAyP, PAPN Y LA CARRERA DE SOCIOLOGIA cuyo interés científico desde una perspectiva interdisciplinaria y multimetodológica, pretende analizar los aspectos socioeconómicos, socioculturales y tecnológicos de la cadena productiva de la chicha de maíz en una perspectiva de mejorar la calidad y competitividad económica y sociocultural de la misma, en la propuesta del proyecto se plantea la gran importancia alimenticia y nutricional que tuvo el maíz para muchas sociedades antiguas por la gran variedad de usos que ofrece. Así mismo la cantidad de variedades que se cultivaba y se sigue cultivando en nuestro país, en especial en el departamento de Cochabamba, hace de esta especie prioritaria para la seguridad alimentaria, la mejora de ingresos económicos, calidad de vida, y su importancia y valor cultural para las regiones de Bolivia.

Nosotros nos centramos en uno de sus objetivos que se orienta al estudio de la concepción andina del uso y consumo tradicional de la chicha y su valor simbólico, cultural, social y económico en los diferentes contextos socioculturales rurales y urbanos de la provincia Ayopaya y Sipe Sipe, considerando los calendarios festivos y rituales, en las que se desarrolla la fiesta de Todos Santos y de los difuntos, y es en esta perspectiva que surge nuestro tema de investigación. El rol de la chicha en la fiesta de todos santos y de los difuntos en la que se tejen relaciones sociales y de reciprocidad, relaciones culturales y de producción propias de las culturas andinas.

Como objetivo general nos planteamos analizar el carácter ritual, festivo y recíproco de la chicha en la fiesta de todos santos y de los difuntos para viabilizar un desarrollo endógeno sostenible.

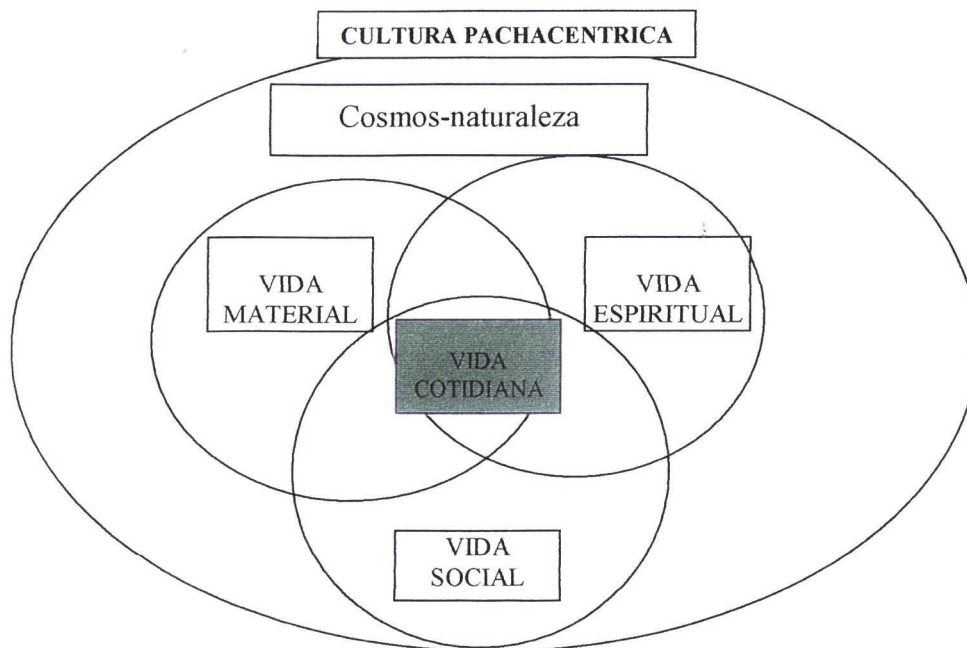
Los objetivos específicos son:

- Analizar el proceso social de la fiesta de Todos Santos y día de los difuntos y la elaboración de la chicha.
- Describir y analizar el carácter ritual del mast'aku y el rol de la chicha en Todos Santos y día de los difuntos.
- Identificar y analizar las relaciones sociales (de reciprocidad e intercambio) en la fiesta de Todos Santos y de los difuntos.
- Aportar al desarrollo endógeno sostenible a partir de la revalorización de la fiesta de Todos Santos y de los difuntos y el rol de la chicha.

Por la naturaleza de la investigación el marco metodológico se orientó al enfoque Histórico cultural Lógico y la investigación participativa revalorizadora, siguiendo la propuesta desarrollada por AGRUCO hace muchos años, y que permite el establecer un diálogo intercultural entre los actores locales y el investigador, partiendo de la intraculturalidad de estos. Asimismo el investigador se constituye en un actor involucrado al integrarse a las actividades de la comunidad y de los actores locales durante la investigación (no perder de vista que nuestra sola presencia implica un sentir, una reacción). Asimismo generar conocimiento o revalorizar saberes locales desde la perspectiva de los actores sociales (locales y externos), para la comprensión de la realidad (vida material, social y espiritual), en un determinado desarrollo rural sostenible (Delgado y Tapia, 1998: 9).

La interrelación de la vida espiritual, social y material desde la perspectiva de los actores sociales (AGRUCO, 1998), da lugar a la vida cotidiana en la que interactúan sociedad-naturaleza a través de tecnologías tradicionales e innovaciones aplicadas para la continuidad de la vida. La vida espiritual-Pachakamak, según San Martín (1997), se refiere de manera integral, a todas las fuerzas invisibles o espirituales provenientes del Alaj/Hanan pacha, como las del Manqa/Ukhu pacha o micro cosmos del interior del macro cosmos exterior y que envuelve o baña, a todo y a todos; es lo relacionado a la vida espiritual. La vida material- Pachamama, se refiere a las fuerzas espirituales materializadas o densificadas que hacen posible esta vida, a lo que podemos percibir con facilidad en el que hacer de los seres vivos. La vida social-Pachakamachaña, nos refiere a la vida en sociedad que forman los seres vivientes, como sociedades vegetales, animales, espirituales con los cuales compartimos este espacio-tiempo para hacer posible la reproducción de la vida.

Esta teoría se muestra con mayor claridad en el gráfico siguiente, en el que están presentes las tres esferas que dan lugar a la vida cotidiana de los andinos.



Fuente: Delgado, F. y Tapia, N. AGRUCO, 1998.

Asimismo esta investigación tiene un carácter cualitativo, por tanto se utilizó el método cualitativo, etnográfico y fenomenológico que permitió el análisis del carácter ritual, festivo y recíproco de la chicha en la fiesta de Todos Los Santos y de los difuntos.

El trabajo de campo se realizó en tres etapas, la primera que consistió en la revisión bibliográfica de todos los documentos encontrados sobre el tema, que nos permitió una primera aproximación.

Posteriormente en la segunda etapa se realizó la observación participativa, de los preparativos para la fiesta de Todos Santos y de los difuntos: elaboración de la chicha, elaboración de las masitas, urpus, etc, y del desarrollo de la fiesta durante tres días. En este cometido se realizó un seguimiento específico a la elaboración de Chicha cuyo destino no era la venta al público, si no que formaría parte del ritual de la fiesta de “todos los santos y de los difuntos”, tradicionalmente este líquido espirituoso se constituye en un elemento fundamental de la mayoría de los rituales que se realizan en los Andes. Por tanto en este caso, la chicha será el ingrediente principal para el recibimiento de las almas, durante los tres días que dura el ritual del **mast’aku** o **resachicu** que es la mesa para recibir al difunto que viene de visita al mundo de los vivos.

Por otra parte al tratarse de dos zonas de estudio durante un mismo acontecimiento, “la fiesta de todos santos y de los difuntos”, recurrimos a la observación participante en una de las zonas, la provincia Ayopaya, y contamos con el apoyo de compañeros tesisistas de AGRUCO en la zona de Sipe Sipe para que registren el proceso de la fiesta en esta provincia.

La observación participativa en la etapa de los preparativos fue realizada con las familias que tenían muertos de año, en esta se nos permitió tener una idea clara de cuando se inicia esta fiesta, las redes que se tejen para hacer posible tener todo listo, además de los mitos y ritos propios de esta etapa. Posteriormente, en la etapa de realización de la fiesta, se hizo observación participativa con las familias de 1º, 2º y 3º año de duelo; en este entendido resaltaremos el armado de la mesa o **mast’aku** que está a cargo de la familia y algún amigo cercano en especial alguien mayor que sepa de las

costumbres; esto nos permitió terminar de incorporarnos al ámbito de la vida cotidiana de los actores sociales en esos días.

Finalmente la tercera etapa de la investigación tuvo por objetivo el levantamiento de datos más precisos para identificar el proceso social de la fiesta de Todos Santos y de los difuntos y la elaboración de la chicha, el carácter ritual del mast'aku y el rol de la chicha, las relaciones sociales (de reciprocidad e intercambio) en la fiesta y las valoraciones de los actores sociales locales en torno a la fiesta e incidencia en la vida y cultura de estos.

Para ello se realizaron entrevistas semi-estructuradas a actores seleccionados en base a tener muertos de 1º, 2º y 3º año; Estas fueron realizadas a lo largo de un mes debido a que se las hizo en dos etapas tanto en Independencia como en Sipe Sipe, por ser entrevistas en profundidad y considerando el tiempo de los actores locales para sus demás actividades.

También se logró realizar un taller con un grupo focal (familiar) sobre la fiesta de todos santos y los difuntos y el rol de la chicha en la comunidad de Aramani e Independencia, en este participaron tres generaciones de una familia: la abuela, los hijos, un hombre y una mujer y una nieta. Esto nos permitió hacer dialogar percepciones generacionales sobre la fiesta de Todos Santos y difuntos y el rol de la chicha en esta.

Seguidamente nos ocupamos de la transcripción de las entrevistas que nos ocupó buen tiempo, luego se sistematizaron estos datos, para ello se codificó por temas, sexo de los entrevistados, lengua que hablan, lugar de origen, temática, esta codificación se la realizó para aplicar un programa informático diseñado por un amigo comunicador social e informático, quien le llamó *mullimiri*, en este programa se codifican párrafos de las entrevistas sobre un determinado tema y se obtiene textos de varias entrevistas sobre un solo tema, muy apropiado para este tipo de investigación.

En base a estos textos y toda la información con la que contábamos, se diseñó el informe final y luego se procedió a su redacción, en esta se procuro mantener fielmente la transcripción de las entrevistas tal cual, también se decidió, junto a algunos de los actores locales, mantener los nombres de estos. Los capítulos fueron separados en cinco que describimos a continuación.

El primer capítulo nos muestra los paisajes andinos en el que se hace una breve descripción de las zonas de estudio, tanto de los centros poblados como de algunas comunidades campesinas en las que se realizó la investigación.

El segundo capítulo se ocupó de tratar las consideraciones teóricas en los que los conceptos de desarrollo endógeno (sostenible); reciprocidad, solidaridad y complementariedad; ritualidad; chicha; Todos santos y difuntos; fueron claves.

El tercer capítulo contiene una descripción etnográfica de los preparativos para la fiesta de Todos Santos y difuntos, desde la producción de los granos y otros, resaltando el proceso de elaboración de la chicha de maíz y el tejido social en torno a estos.

El cuarto capítulo también es una descripción etnográfica del proceso mismo de la fiesta de todos santos y difuntos, como se la vive y de los actores y elementos que son parte de ella.

En el quinto capítulo presentamos los elementos básicos de un desarrollo endógeno sostenible y en esta perspectiva la revalorización de la fiesta de todos santos y difuntos recreando elementos importantes para ser considerados como una propuesta de desarrollo endógeno desde la perspectiva de

los actores locales y la nuestra. Finalmente se presentan conclusiones a las que arribamos durante la investigación.

CAPITULO I: PAISAJES ANDINOS

La investigación se realizó en las provincias de Ayopaya y Sipe Sipe del departamento de Cochabamba, en este capítulo pretendemos dar una idea de las características principales de estas dos provincias y de los municipios y comunidades que nos ocupa.

1.- Provincia Ayopaya.-

La provincia de Ayopaya se encuentra al noroeste del departamento de Cochabamba, colinda al norte con zonas amazónicas del departamento de Beni, al oeste con zonas aymará-andinas del departamento de La Paz, al sur con las provincias de Tapacarí y Quillacollo, y al este con la provincia Chapare. Tiene una superficie aproximada de 9.620 Km² y una población de 54.597 hab. (P.D.M.: 2002) Ver anexos: mapa N° 1.

La provincia de Ayopaya políticamente está dividida en cuatro cantones: Independencia (capital de provincia y la primera sección), Morochata (segunda sección), Cocapata (tercera sección) y Charahuayto (cuarta sección), las cuatro secciones cuentan con alrededor de 270 comunidades campesinas. Las comunidades de Ayopaya están ubicadas en la intersección geográfica que une a la zona andina con la amazónica, pero culturalmente pueden definirse como andinas; son comunidades ubicadas en varias sub-cuencas cordilleranas, siendo principales las que serpentean desde las alturas de Morochata hasta los yungas de Independencia; la otra cuenca de importancia es la que está junto al camino a Cocapata que llega hasta los yungas de Cotacajes. Estas sub-cuencas se constituyen en cabeceras naturales de las amazonias. Todas las comunidades de la provincia están ubicadas en las laderas de las montañas andinas, cuyas cimas oscilan entre 4.000 y 5.000 m.s.n.m., tienen terrenos sumamente accidentados. La geografía de la zona es diversa y muchas veces desde un solo sitio se puede apreciar al mismo tiempo la nieve de las montañas y la profundidad y el murmullo de la selva (Castellón, I; 1997:55).

La economía de las familias de estas comunidades es de subsistencia, su actividad principal es la agricultura y el pastoreo, en pocos casos se dedican también al tejido de ponchos y otros objetos de abrigo. Por otra parte para la mayoría de las familias la producción y comercialización de papa es su principal fuente de ingresos, este producto es destinado a la venta en los mercados de las ciudades de Cochabamba, La Paz, Oruro y Santa Cruz; otros productos como el maíz, habas, cebada son destinados para el consumo familiar aunque también se comercializan y el trueque que existe en menor cantidad en los mercados locales.

Históricamente y hasta antes de la Reforma Agraria, primaba la propiedad de terratenientes, el concepto de propiedad de la tierra estaba asociado al patrón; después de la Reforma Agraria de 1953 esta relación de propiedad se liga a la comunidad y la familia campesina.

Las principales vías de comunicación son: la carretera de tierra Cochabamba-Kami-Independencia, con sus ramales a Sivingani y Pucara; otra es la carretera de tierra Cochabamba-Morochata-Independencia que es transitada solo en época seca por ser inestable con las lluvias; Y por último la carretera de tierra Cochabamba-Cocapata-Cotacajes.

La organización social, sindical y familiar se presenta de la siguiente manera: cada comunidad cuenta con un sindicato agrario que está compuesto por los jefes de familia, que pueden ser 30 a 40 afiliados por comunidad. Los hombres son generalmente los jefes de familia aunque también hay algunas mujeres que asisten al sindicato pero no son reconocidas como jefes de familia. Cada sindicato está afiliado a una sub-central campesina y ésta a su vez pertenece a la Central Regional, que depende de la

Federación Departamental y ésta es parte de la Confederación Sindical Única de Trabajadores Campesinos de Bolivia (CSUTCB).

En Ayopaya subsisten algunas formas de autoridad tradicional como son los alcaldes de campo, autoridad simbólica cuyos caracteres tiene que ver mas con la cohesión y la armonía comunal; se encarga de solucionar los problemas internos de la comunidad y junto al dirigente sindical hacen justicia, supervisan la construcción y mantenimiento de caminos, proveen de coca y bebida a los trabajadores; el alcalde se elige cada año en forma rotativa y en asamblea general, todos los hombres adultos y casados se turnan para ser alcaldes y se elige durante las fiestas de carnaval.¹

La organización familiar se basa en la familia nuclear (esposos e hijos), aunque es común que en las zonas de puna además de las familias nucleares se encuentre la familia extensa (esposos, hijos, abuelos) a diferencia de los valles en la que se encuentra más la familia nuclear.

Casi todas las comunidades rurales de Ayopaya tienen escuela que generalmente tiene los tres primeros cursos de primaria. En las comunidades más grandes y con más poblado las escuelas son más grandes y cuentan con más cursos y en Independencia se tienen dos colegios a nivel de bachillerato (Castellón, I; 1997).

En la provincia se cuenta con cuatro hospitales grandes: Morochata, Cocapata, Independencia y Kami, este último está mejor equipado, cuenta con quirófano y todo lo necesario para cirugías y casos de gravedad, solo en casos extremo se remite al paciente hasta Cochabamba. En las comunidades en la mayoría se tienen postas sanitarias que son atendidas por un sanitario que generalmente es algún comunario del lugar. Sin embargo también se tiene la medicina tradicional, las comunidades desde siempre tuvieron sus formas propias de curarse acudiendo a lo que les ofrece la naturaleza para ello tienen a los jampiris, yatiris, cocakhawiris, aysiri, laicas, khaquadores y parteros (P.D.M.: 2002).

2.- “La villa de la Independencia”.-

Fue creada por D. S. de 25 de octubre de 1899 considerando en su jurisdicción a los cantones de Independencia, Icoya Kami y Calchani siendo la capital de esta sección el pueblo de Independencia.

Actualmente el municipio de Independencia es la primera sección municipal de la provincia Ayopaya. Cuenta con una población de 26.825 habitantes según encuesta nacional 2001 y una superficie territorial de 1.602 Km² con una densidad poblacional de 16,7 habitantes por Km²; son quechua hablantes aunque la toponimia de los nombres de lugares indica un pasado aymará, además de otras culturas más antiguas.

El municipio de Independencia limita al norte con el municipio de Inquisivi, al sur con el municipio de Tapacarí, al este con Morochata y al oeste con los municipios de Inquisivi y Colquiri. Este municipio cuenta con tres cantones: Villa de la Independencia, Icoya Kami y Calchani. A su vez cuenta con 9 distritos: 1° Independencia, 2° Keraya, 3° Tiquirpaya, 4° Machaca, 5° Sanipaya, 6° Icoya Kami, 8° Charapaya y 9° Calchani. La distritación es una forma de organización territorial impuesta por el nuevo ordenamiento de planificación, con el que no todos están de acuerdo.

Los cantones y distritos están conformados por familias campesinas que se organizaron en sindicatos campesinos que a su vez son parte de subcentrales y éstas de la central campesina regional. La mayoría de estas comunidades se conformaron oficialmente después de la Reforma Agraria, ya que la

¹ Durante el trabajo de campo se observó que el cambio de alcaldes se hace el primer domingo después de navidad.

zona estaba regida por el sistema de haciendas. En cada exhacienda se organizaron en sindicatos campesinos sin dejar de lado sus autoridades tradicionales como los alcaldes de campo, en la actualidad ascienden a 149 comunidades campesinas con sus respectivos sindicatos (P.D.M.: 2002).

3.- La comunidad de Aramani.-

La comunidad de Aramani se encuentra en el distrito de Independencia a unos 40 Kilómetros de distancia al noreste del pueblo (ver anexos: mapa N° 2). Esta comunidad se caracteriza porque en su territorio se presentan diferentes pisos ecológicos que van de zonas altas-frías a cabecera de valle, que es la mayor parte del territorio, hasta bajíos cálidos- secos. El territorio es excesivamente accidentado donde se observan pendientes considerables en la zona baja; la zona media y alta son menos accidentadas. Por otra parte las fuentes de agua son muy pocas, este es un recurso muy escaso y se caminan grandes distancias hasta los ojos de agua para poder consumir en los hogares; la producción agrícola es a secano en un 80% y solo el 20% cuenta con riego en la zona media. Existe una fuerte erosión eólica y en las tardes se presentan vientos fuertes. La vegetación alta es escasa; se tiene conocimiento que años anteriores existían sistemas agroforestales familiares, hoy en día estos sistemas han desaparecido por efecto de la tala irracional, la vegetación existente se caracteriza por la presencia de arbustos bajos, pastos, yerbas y otras especies nativas.

Aramani era parte de una hacienda, muy próspera con una densidad poblacional importante, sin embargo después de la reforma agraria fue disminuyendo debido a las migraciones que se dieron por la baja productividad de los suelos a consecuencia de la erosión y deforestación irracional.

La comunidad esta organizada en sindicato campesino que pertenece a la sub-central de Manzanani - regional de Independencia. Esta estructura orgánica responde fundamentalmente a necesidades sociales y agrícolas de la comunidad; el sindicato campesino es en la actualidad la forma de organización representativa de la misma y está conformada de la siguiente manera: Secretario general que es la autoridad máxima, luego se encuentra el secretario de actas, el secretario de relaciones, secretario de vialidad, secretario de conflictos, secretario de milicias y vocales, recientemente se ha incorporado la cartera de vinculación femenina para de esta manera dar mas participación al las mujeres en la toma de decisiones; el nombramiento de estas autoridades es de carácter rotativo, sin embargo se deben reunir ciertos requisitos que la comunidad impone como ser: mayor de edad, casado, demostrar ante todo responsabilidad y servicio a la comunidad como también ser un buen jefe de familia.

Por otra parte está la junta escolar, el juez de aguas y el alcalde de campo como otras autoridades que no necesariamente están dentro de la estructura sindical, pero no son paralelas al sindicato sino que forman parte de la toma decisiones de la comunidad. Entre las características principales el alcalde comunal tiene como responsabilidad velar por la integridad territorial y social de la comunidad, es una autoridad de tipo moral; sus actividades están centradas en administrar justicia a partir de los principios éticos y morales de la cultura andina. También encabeza los rituales, las fiestas, cuidado de los cultivos y otras. La elección de esta autoridad se la realiza todos los años en carnavales, en un acto festivo en el que el alcalde saliente prepara un acto ritual muy importante, con la participación de toda la comunidad; en este acto se realiza la transmisión de mando que otorga el saliente al entrante, simbólicamente se le entrega la vara de mando de plata con un cóndor en la parte superior y cintas de colores donde predomina el color blanco y azul.

El juez de aguas es parte de esta estructura originaria, su misión es distribuir el agua de riego de acuerdo a las mitas (turno a que tiene derecho todo comunario) y solucionar conflictos en torno al riego.

La base de la organización comunitaria es la familia campesina, lo familiar se convierte en lo comunal dentro un contexto social y cultural, basado en términos de reciprocidad y de espiritualidad que son elementos básicos y fundamentales de la reproducción biológica y social de la comunidad, dentro el ámbito de la cosmovisión andina; también esto se refleja en la organización de la producción, lo cual se da a dos niveles: el comunal y el familiar que confluyen en la construcción de la comunidad.

En la actualidad Aramani cuenta con 150 familias y más de 400 habitantes, la población en edad escolar es limitada, y de ésta sólo asisten a la escuela en los niveles inicial y primario 15 hombres y 13 mujeres, no cuentan con nivel secundario y los que desean continuar con sus estudios deberán trasladarse hasta el pueblo de Independencia, lo que no es probable debido a los bajos recursos de las familias para mantener a sus hijos en el centro poblado. El establecimiento es de tipo A y cuenta solamente con los cursos básicos (hasta tercer grado de primaria) a cargo de un solo profesor (P.D.M.: 2002).

En la comunidad existe una posta sanitaria con atención básica: diarreas, infecciones respiratorias, cobertura de vacunación y partos que son parte del programa de salud del gobierno central. Por otra parte es importante destacar la práctica de la medicina tradicional en todos sus contextos herbolario, yatisir y otras que se encuentran vigentes y son portadores de bastos conocimientos ancestrales.

4.- La comunidad de La Vega.-

Es una comunidad ubicada al este del centro poblado de Independencia a unos 10Km de distancia, pertenece al distrito de Independencia y está ubicada en la ribera del río Ayopaya (ver anexos: mapa N° 2). Lo llamativo es que esta comunidad es de reciente creación, hace tres años se conformó como tal al constituir su sindicato campesino con aproximadamente 15 afiliados.

Esta comunidad está formada por comunarios de los bajíos de otras comunidades como Manzanani, Hualliquiani y Aramani; el territorio de esta comunidad pertenecía a esas tres comunidades, pero los comunarios tenían dificultades de acceder a los otros pisos ecológicos por ser pendientes fuertes y además les era más fácil y provechoso trasladarse al pueblo, por ello se quedaron en estos bajíos y junto a otras familias que son del centro poblado pero que al haber heredado o comprado terrenos en esta zona, después de varios años y habiendo llegado a un mínimo de 15 afiliados, conformaron un nuevo sindicato y por ende una nueva comunidad.

Nuestra idea de comunidad carece de connotaciones esencialistas, no está anclada en atributos étnicos, territoriales o políticos absolutos; ella está definida como un espacio, en un doble sentido social y territorial, donde se producen prácticas solidarias y sentidos de comunidad (valores y representaciones). Aquello que llamamos *comunidad* implica también una dimensión simbólica e imaginaria, imprescindible a su existencia y representa asimismo una estrategia de vida; es decir, un conjunto de acciones deliberadas y destinadas a lograr un fin deseado.

El sindicato campesino es su organización máxima y cuenta con un Secretario general, secretario de actas, el secretario de relaciones y vocales; esta organización se encarga de organizar, ejecutar, controlar y sancionar todas las actividades comunales, pese a que tienen un sistema de riego no cuentan con juez de aguas, el sindicato se hace cargo de administrar el riego y solucionar los conflictos. Todo este rol se basa en la experiencia de las comunidades vecinas y en la recreación de la cultura andina y sus principios de reciprocidad, solidaridad y ritualidad.

La Vega está poblada de la siguiente manera; el 70% de las familias, vive ahí, el otro 30% están durante el día haciendo sus labores comunales y familiares, pero en la noche retornan al centro

poblado donde tienen sus casas, desarrollan trabajos comunales y de cuidado de sus parcelas; no cuentan con escuela ni con una posta sanitaria, para estos servicios deben trasladarse hasta el pueblo.

Esta comunidad tiene un microclima cálido, se encuentra a unos 1600-1800 m.s.n.m., tiene una vegetación todavía aceptable de especies arbóreas altas, arbustos diversos y vegetación diversa, los suelos no son muy ricos por el bajo PH, por tanto no se puede practicar una agricultura intensa, es más apropiada para frutales, en esta zona se tiene basta fruta como la chirimoya de muy buena calidad, paltas, pacay, café, yuca, caña de azúcar, cítricos y otros típicos de zonas calidas y bajas; estos productos son para consumo familiar y un pequeño excedente para la venta en el centro poblado de Independencia. La agricultura no es intensiva, se produce tomate, papa y hortalizas; cuenta con un sistema de riego aunque también hay terrenos a secano, pero por lo general sus tierras son pobres.

5.-Provincia Quillacollo, 2ª Sección-Sipe Sipe.-

El municipio de Sipe Sipe, 2ª sección de la provincia de Quillacollo del Departamento de Cochabamba, se encuentra al oeste a 25 Km. de la capital del Departamento. Limita al norte con el municipio de Vinto, al sur con el municipio de Capinota, al este con el municipio de Quillacollo y al oeste con los municipios de Tapacari y Ayopaya. (Ver anexos: mapa N° 3).

La superficie aproximada de la segunda sección Sipe Sipe es de 472.1 Km2 con una densidad demográfica de 42 habitantes por Km2.

La provincia de Quillacollo se divide en 5 secciones de provincia: 1ª sección Quillacollo, 2ª sección Sipe Sipe, 3ª sección Tiquipaya, 4ª sección Vinto y 5ª sección Colcapirhua.

El municipio de Sipe Sipe cuenta con tres cantones cuyos nombres son: Sipe Sipe, Mallco Rancho e Itapaya; el cantón de Sipe Sipe cuenta con 43 Organizaciones Territoriales de Base (OTB's) organizadas en Sindicatos Agrarios, Comunidades Campesinas y Juntas Vecinales.

En el municipio de Sipe Sipe existen aproximadamente 8.747 familias distribuidas en forma heterogénea en los tres cantones; en el cantón de Sipe Sipe el 49,60% de las familias, en el cantón Mallco Rancho el 29,16% y en el cantón Itapaya el 21,20%. Las comunidades con mayor numero de familias son: Carreras pampa, Montecanto, Montenegro, Suticollo, Valle Hermoso; mientras que el mayor numero de miembros por familia se encuentran en las comunidades de: Chacapaya, Ch'ahuarani, Hamiraya, Totorani, Uchu Uchu, Toncoma y Villa Bolívar. (P.D.M.: 2000).

En este municipio casi todas las comunidades cuentan con escuelas hasta los primeros años de primaria, solo en el pueblo y en dos comunidades se cuenta con todos los cursos hasta bachillerato. En la mayoría de las comunidades -cabeceras de valle- no se cuenta con servicios básicos como agua potable, alcantarillado y luz eléctrica; pero en el valle casi todas tienen estos servicios.

Se cuenta con una carretera asfaltada de acceso al pueblo, casi el total de las comunidades tiene caminos de tierra que permiten el acceso a estas durante casi todo el año, en algunas se corta el camino en época de lluvias.

La tenencia y uso de la tierra esta en función de los pisos ecológicos donde se encuentran las comunidades; la zona cuenta con pisos ecológicos que van desde la puna, zona altiplánica, cabeceras de valle hasta valles. En los valles la tierra es utilizada en la agricultura con cultivos de maíz, papa, zanahorias, cebolla, remolacha, alfa alfa, rábano, haba, la fruticultura se la realiza de manera familiar para el consumo, la actividad pecuaria es de importancia ya que la zona se presta para la lechería, chancherías y granjas avícolas. En las cabeceras de valle las superficies cultivables son menores y se

producen papa, haba, cebolla, trigo, maíz y cebada, se cuenta con terrenos no cultivables que sirven para el pastoreo y existen algunos manchones de vegetación nativa arbustiva y arbórea, la pecuaria se limita a ovinos, caprinos, cerdos y algunos vacunos. En las alturas la mayor parte de los terrenos están destinados al pastoreo, por su geografía accidentada y poca agua la agricultura es de subsistencia y se cultiva: papa, papaliza, oca, trigo, cebada y haba.

Para fines del siglo XIX y principios del siglo XX, era una zona de piquerías, en la época precedente a la Reforma Agraria existían piquerías de pequeña extensión de tierras en especial en la zona de valles, en las otras zonas de cabecera de valles y puna existían las haciendas. Posteriormente, en la época de la Revolución de 1952 y del decreto de Reforma Agraria de 1953, se evidenciaron cambios notables en torno a la tenencia de la tierra, excepto entre los dueños de las dos piquerías grandes. Se presentó en la mayoría de las zonas la tenencia familiar- comunal de tierras existiendo otras zonas en que sólo se presentó la propiedad privada familiar.

En los años posteriores a la Reforma Agraria, empezó en el país un proceso de consolidación de los sindicatos campesinos, en especial en esta zona en la que el sindicato es su organización máxima; éste está compuesto por los jefes de familia, que pueden ser 40 a 50 afiliados por comunidad. Los hombres son generalmente los jefes de familia aunque también hay algunas mujeres que por viudez asisten al sindicato y son consideradas como jefes de familia. Cada sindicato está afiliado a una sub-central campesina y ésta a su vez pertenece a la Central Regional que depende de la Federación Departamental y ésta es parte de la Confederación Sindical Única de Trabajadores Campesinos de Bolivia (CSUTCB).

La organización de la fuerza de trabajo se basa en la familia nuclear (esposos e hijos) aunque también se presentan familias extensas (esposo, hijos y abuelos), estas son con las que se cuenta para las diferentes faenas a desarrollarse en la vida de estas gentes, sin embargo en algunas zonas como los valles también se recurre a contratar mano de obra para el trabajo en las actividades ya sean de agricultura u otras.

Como se vio antes para la mayoría de las zonas la actividad principal es la agricultura de autoconsumo o subsistencia, pero en algunas zonas se comercializa los productos ya sea en las ferias locales, el mercado de Sipe Sipe o incluso en los mercados de Quillacollo y Cochabamba (P.D.M.:2000).

6.- El pueblo de San Pedro de Sipe Sipe.-

Antes de la llegada de los Incas, en las tierras de Sipe Sipe habitaban los Cotas y Cavis, grupos agrícola-pastoriles, que convivían con grupos de Urus, "balseros" de las lagunas y ríos que abundaban en Cochabamba (Gordillo y del Río 1993: 28). Posteriormente llegaron los aymaras, entre otros los Sora, divididos en diferentes sub-grupos, que compartían con ellos los generosos recursos productivos de la zona.

Geffroy, et al (2002) nos relatan que un tiempo después, el Inca Tupac Yupanqui integró el valle cochabambino a su imperio y se dedicó a pacificar la región, imponiendo un sistema político centralizado a través de alianzas con los jefes locales. Sólo los Sora de Sipe Sipe obtuvieron la autorización del Inca para permanecer en el valle bajo, en las laderas del Paso. Sin embargo, las actividades productivas de los Sora se transformaron para adecuarse a los requerimientos del Inca. "En muchos casos quedaron como 'ganaderos del ganado del yunga', en otros como 'tejedores de ropa', y también como cultivadores a cargo de nuevos curacas ascendidos por su fidelidad al Cusco". Wayna Capac continuó y precisó la política de desplazamiento de poblaciones de su antecesor con la meta de cultivar maíz para el ejército, que se transportaba hacia el Cusco de granero en granero. En este marco,

llegó a Sipe Sipe un grupo de plateros mitimaes² (cien familias) desde Ica, en la costa peruana, destaca que, durante el reinado de Wayna Capac, “los grupos trasladados conservaban su existencia separada como unidades administrativas de diversos niveles”.

Durante la colonia, el presbítero Felipe López Méndez demuestra que coetáneamente a la desmembración de los obispados de La Paz, Santa Cruz y La Plata, ya existía un curato o anexo de Sipe Sipe, aunque no se mencionaba su titularidad, Advocación ni informe alguno con el año de su creación. Numerosos documentos existentes en el Archivo Histórico Municipal de Cochabamba, que se refieren a la misión cumplida por el visitador y juez de naturales Diego Núñez Bazán, llevan el encabezamiento de villa de Talavera de San pedro de Sipe Sipe, lo que prueba que antes de 1575 el Curato se acogió a esa titularidad. (P.D.M.: 2000).

7.- La comunidad de Ch'awarani.-

Es una comunidad campesina ubicada al nor-oeste del pueblo de Sipe Sipe, aproximadamente a 10 Km de distancia, cuenta con un camino carretero de tierra que esta habilitado todo el año, aunque ocasionalmente se corta cuando entra mucho agua al río pankuruma, el cual se atraviesa para llegar a Ch'awarani.(ver anexos: mapa N°4).

La zona se caracteriza por ser un valle al pie de montañas, como Aqorani, es muy apta para frutales, en especial Higo, pero también se cultiva cebolla, papa y hortalizas.

Está habitada por 86 familias, haciendo un total de aproximadamente 500 habitantes, no cuenta con una escuela teniendo que ir sus niños a la escuela e la comunidad vecina, Sik'i sik'ia, en la cual esta el centro educativo “Toribio Claure”. Tampoco cuenta con posta sanitaria, en caso de necesitar alguna atención médica deben trasladarse hasta el hospital de Sipe Sipe u otro centro médico. (P.D.M.:2000).

En la comunidad están organizados en sindicato agrario, siendo 86 sus afiliados, este por su parte pertenece a la sub-central de sipe Sipe, de la regional de Sipe Sipe, que está afiliada a la central campesina departamental.

También existe un comité de regantes el “sindicato aguas dominicales” o “mit'iris”, que tiene una cobertura del 50% de la población para aguas de riego y para agua potable. (P.D.M.:2000).

Cuenta con alumbrado público de mala calidad, pero con cobertura total de la comunidad, aunque no todas las casa tienen luz eléctrica por el alto costo que les representa el pago de su consumo.

8.- La comunidad de Chacapaya.-

La comunidad de Chacapaya pertenece a la región geográfica de valles secos interandinos, ocupa regiones intermedias de la cordillera andina orientados en la zona de “sombra de lluvia”. Esta comunidad se encuentra aproximadamente entre 3400- 3800 m.s.n.m., se caracteriza por tener praderas nativas de pastoreo, cultivos intensivos en la zona chaupi o zona intermedia, la comunidad presenta en la mayoría de sus zonas pendientes fuertes (Escalera, 1997:31).

² A partir de mediados del siglo XV, a medida que se incorporaban nuevos territorios a la administración cuzqueña, fue necesario establecer instituciones que permitan conservar la unidad política y económica del imperio. Por lo tanto, se desplazaban etnias rebeldes enteras, además los gobernantes cuzqueños a través del establecimiento de enclaves de población (*mitmajkuna* en quechua y mitimae en castellano) incrementaban la producción agrícola y facilitaban el flujo de esta producción entre las diferentes regiones del Tawantinsuyu. Además se desplazaban también grupos de artesanos para enseñar su arte en su nueva residencia.

Producen papa, oca, lisas, isaño, cebada y algo de trigo la mayor parte se cultiva a secano aunque en una parte se produce con riego papa, trigo, haba, arveja y maíz, en las zonas más bajas se producen hortalizas, papa, haba y maíz, además de forraje para los animales.

La comunidad de Chacapaya, pertenecía a la ex hacienda Chacapaya, propiedad de Antonio y Javier Luizaga. Antes de la Reforma Agraria la propiedad de Chacapaya tenía cuatro regiones o estancias: Chacapaya, Capillani, Aqorani y Totorani (ver anexos: mapa N° 4).

Después de la 1952, las estancias de Chacapaya se conformaron en sindicatos agrarios y mediante el Decreto Ley 03474 en su art.34 de 1956 de la Ley de Reforma Agraria de 1953 declara dueños de sus pegujales a 65 excolonos de Chacapaya, 18 excolonos de Aqorani, 17 excolonos de totorani y en Capellán a 64 excolonos y a 17 campesinos sin tierra, el resto de terreno cultivable se destina a trabajos de cooperativa y 2 Ha para la escuela.

Se cuenta con una escuela con 4 cursos de 1° a 5° de primaria en estado regular y dependiente del núcleo escolar de Sipe Sipe. En la actualidad en esta comunidad cuenta con 76 familias afiliadas a su sindicato con un promedio de 5,6 miembros por familia haciendo un total de aproximadamente 432 habitantes (Escalera, 1997:35).

Su organización máxima es el sindicato Agrario que pertenece a la sub-central "8 de Agosto" y está conformada por las siguientes carteras: Secretario general, secretario de actas, secretario de relaciones, secretario de hacienda y vocales; además se cuenta con otras autoridades como la junta escolar, el alcalde o corregidor y juez de aguas.

Por otra parte la familia constituye la base organizativa y reproductiva de la comunidad, ya que se integra en trabajos de cooperación interfamiliar e inter-comunal en las diferentes actividades que se realizan. Las labores cotidianas se distribuyen de acuerdo a la edad y al sexo, según las actitudes de sus miembros, asimismo se desarrolla una determinada estrategia reproductiva de acuerdo a la cantidad de mano de obra que dispone y del espacio que ocupa.

Es importante destacar que la actividad importante de los varones es la agricultura, por su parte la ganadería esta a cargo de las mujeres y los niños cuyas actividades se centran en el pastoreo del ganado ovino, vacuno y caprino.

CAPITULO II: CONSIDERACIONES TEORICAS

1.-Desarrollo endógeno.-

Según Haverkort, B.- et al (2003:) la civilización occidental a través del tiempo ha procurado imponer sus formas de concebir el mundo desde un modelo que creía que la vida era controlada por Dios hasta el cambio impulsado por Bacón, Newton y Descartes de un mundo material que funciona como una máquina y cuyo objetivo es controlar y dominar la naturaleza en base al raciocinio humano, elemento esencial para la ciencia y progreso unidimensional occidental

Es así que en los siglos XVI-XVIII los cristianos y los islámicos se dedicaron a ser misioneros, y la religión fue uno de los medios que durante años permitió la colonización de muchos pueblos de Europa, África y América; catalogaban a todos los pueblos colonizados como inferiores y supersticiosos, lo cual les permitía desbordar en soberbia.

El impacto de la colonización en Latinoamérica no terminó con las naciones-estado independientes de estos pueblos, sino que perdura en la mentalidad de las personas que tienen como modelo ideal al occidental que además de la religión posteriormente tuvo como aliado principal a la ciencia que se caracterizó por no ser receptiva hacia las formas no-occidentales de pensamiento e interacción con el mundo natural. La ciencia occidental fue agresivamente intolerante hacia las religiones y ciencias no occidentales, de la misma forma que lo fue con las culturas de los pueblos europeos originales.

En la actualidad se observa una tendencia hacia la diversificación de sistemas biológicos y socioeconómicos y hacia la revitalización de culturas locales, que a entender de Haverkort (2003) puede ser efecto de la globalización, puesto que se vive un proceso de erosión de los ecosistemas y de las culturas, existiendo una conciencia global de estos problemas y se está incentivando el fomento de estas. Sin embargo, también en este periodo se siguen dando relaciones de dominación, desigualdad de condiciones en especial en la economía y agresiones a las diferentes culturas, lo que está generando reacciones desde el sometimiento a un rechazo total hacia una sociedad extranjera dominante cuyos paradigmas están en decadencia.

Ante esta situación y con el apoyo de algunos sectores de la sociedad occidental se está generando una reacción de revalorización de los modelos tradicionales de las sociedades dominadas, buscando respuestas a los problemas que se generaron con los modelos impuestos.

Haverkort, B. (2003: 36-38) nos plantea que el movimiento de revalorización se puede expresar como una creencia genuina de que partes del pasado pueden ser importantes para el desarrollo de la identidad cultural y la economía local, posiblemente en combinación con ciertos elementos y prácticas de otros orígenes [...] en busca de nuevas iniciativas y paradigmas de desarrollo con una visión equilibrada de las ciencias y tecnologías tradicionales y sistemas de conocimiento.

Mientras el interés en el conocimiento no occidental y el llamado para llegar a una síntesis entre el conocimiento global y local está en aumento, un número de agencias están enfatizando la importancia del "desarrollo endógeno".

Un desarrollo que sea económicamente solvente, socialmente justo, ecológicamente seguro y culturalmente aceptable, y que se trabaje en temas como la reducción de la pobreza, el desarrollo participativo, los recursos naturales, bajo uso de insumos externos y agricultura sostenible, energía, biodiversidad, derechos indígenas, diversidad cultural o lenguaje, que otorguen una atención considerable al conocimiento tradicional, aunque algunas veces se limiten a la parte técnica.

El desarrollo endógeno se refiere al desarrollo tomando principalmente, aunque no exclusivamente, como base a los recursos localmente disponibles y a las formas en que los pueblos se organizan así mismos. El conocimiento y los recursos externos muchas veces se usan para complementar estos recursos locales (Haverkort, B; et al, 2002:38). Por ende este no implica aislamiento, ni tampoco limita su atención a los procesos locales; aprovecha de forma activa, las oportunidades proporcionadas por la globalización.

Cruz (2004:3) hace una relación del desarrollo endógeno con el desarrollo local que es entendido como:

[...] local y/o regional aparece como ámbito de fortalecimiento de condiciones y factores de integración social, así como, de incorporación a la dinámica externa de la competitividad globalizada, reconceptualizada de los roles y funciones de las determinantes y factores del desarrollo como el territorio, el gobierno descentralizado y los actores institucionales y sociales. (Cruz, 2004: 3 citando a Soliz).

Plantea que la concepción de desarrollo endógeno es más amplia que la de desarrollo local, a nuestro entender y por la naturaleza de nuestro trabajo también se considerara a la concepción de desarrollo endógeno como la más adecuada.

2.-Reciprocidad, Solidaridad y complementariedad.-

Las sociedades andinas desde tiempos inmemorables basaron su vida en la "Reciprocidad", esta ha sido objeto de muchos estudios; por ejemplo, Mauss (1997[1923-1924]), que trabaja la reciprocidad en sus ensayos sobre el don, dice que este es un "hecho social total" que constituye la base misma del intercambio, abarcando las esferas social, económica, política, religiosa, moral y jurídica. Para este autor, los tres movimientos del don son el *dar*, el *recibir* y el *devolver*. El intercambio de dones no se restringe al orden material, sino que abarca una dimensión simbólica cuya importancia primordial reside en su capacidad de crear lazos sociales.

Geffroy et al (2002) plantean que desarrollando las teorías de Mauss (1997[1923-1924]), Sahlins (1978) estableció una tipología de prácticas de reciprocidad basada en la distinción entre la *reciprocidad generalizada* (ayuda sin retribución), la *reciprocidad equilibrada* (implica un cálculo exacto del valor de lo prestado y la obligación de devolver en un tiempo determinado) y la *redistribución* (obtención de recursos y redistribución entre miembros de un grupo).

Otro estudio clásico es el realizado por Alberti y Mayer (1974:14), que trabajaron sobre la reciprocidad en los Andes. Para ellos, el intercambio recíproco ha sido, y es, el fundamento de la organización socioeconómica andino de tipo comunitario "aunque haya perdido pureza y sufrido alteraciones al entrar en contacto con otros modos de producción". Estos autores definen la reciprocidad como:

El intercambio normativo y continuo de bienes y servicios entre personas conocidas entre sí, en el que entre una prestación y su devolución debe transcurrir un cierto tiempo, y el proceso de negociación de las partes (...) es (...) cubierto por formas de comportamiento ceremonial. Las partes interactuantes pueden ser tanto individuos como instituciones (Alberti y Mayer 1974:21).

Complementando esta definición, se distinguen dos tipos de intercambio recíproco, el simétrico y el asimétrico. Mientras el intercambio simétrico se realiza entre iguales (lo recibido debe corresponder a lo dado), en el intercambio asimétrico los bienes entregados a cambio del trabajo pueden o no ser equivalentes (Alberti y Mayer 1974: 23). La reciprocidad es posible en cuanto existan redes de intercambio, definidas como "un conjunto de relaciones sociales al que entra una familia o persona con el fin de intercambiar recursos bajo condiciones no especificadas en el tiempo ni en la cantidad" y que constituye una estrategia económica basada en la confianza y la calidad de las relaciones personales (Morreé 1998b: 285).

Es así que encontramos trabajos sobre la 'reciprocidad andina' que consiste en "dar bienes y servicios muy distinto del simple trueque", se trata de una forma institucionalizada de cooperación recíproca, que se practica según un complejo sistema de dones y contradones, que conlleva la mutua obligación moral de retribuir equitativamente lo recibido. (Torrico, et al; 1994:10).

La reciprocidad es un término que se lo emplea cada vez con mayor frecuencia, desde las instituciones internacionales hasta las nacionales, pero esta reciprocidad andina todavía no es bien comprendida por esferas ajenas a ella.

En las comunidades la reciprocidad es transversal a toda la vida social, no solo se da en los niveles domésticos sino también en instancias mayores (comunidad-ayllu), permitiendo mejorar y fortificar en el trabajo (San Martín; Rist: 1993).

La reciprocidad en las comunidades alto andinas es practicada permanentemente, bajo criterios culturales y prefijados por fechas y momentos oportunos, señalados por festividades que tienen que ver con nuestra ubicación en el cosmos. En estos momentos de reciprocidad es fundamental, para los participantes, considerar el aspecto religioso de la operación que realizan: no se considera calidad ni cantidad del producto, se considera que todos actúen de buena fe. Lo ideal y más común es que la reciprocidad sea realizada entre los habitantes de las comunidades andinas y no con gente de otros lugares: pueblos, ciudad, etc (Torrico, et al; 1994).

Así mismo Geffroy, et al: (2002) nos dicen que la reciprocidad es una modalidad no-mercantil de intercambio de bienes, servicios y símbolos, que se realiza en el seno de un sistema de relaciones personales. Por una parte, estos procesos de intercambio favorecen la cohesión del grupo social, a través del fortalecimiento de estas redes (capital social) y, por otra parte, crean un fuerte sentido de pertenencia al grupo.

Delgado (2002) dice que al estar las comunidades rurales indígenas vinculadas por el principio de reciprocidad se procura la reproducción y la continuidad de las familias, al existir varias formas de reciprocidad y varias de ellas relacionadas a la producción agrícola.

Una de las más frecuentes se llama **al partir** y consiste en que una familia campesina posee una parcela de tierra y otra hace el trabajo, las ganancias de la producción son a mitad y mitad entre ambas familias.

Otra modalidad es el **ayni** que consiste en un intercambio simétrico o equilibrado, en el cual se presta un servicio a cambio de otro igual que se otorgará en el futuro, una deuda que queda pendiente y que se paga con lo mismo con lo que se ayudó: un servicio es pagado con otro igual (Cf. Morrée 1998b; Rodríguez 1992; Izko 1986; Van den Berg 1989). Esta práctica también se manifiesta en la forma de préstamos de herramientas y utensilios entre unidades de trabajo y personas estrechamente relacionadas, como familiares, compadrazgo y vecinos muy allegados.

La **mink'a** es una modalidad de reciprocidad, pero que también es capaz de combinarse con una lógica de mercado. Alberti y Mayer (1974: 46) opinan que en la mink'a,

Se otorga cierta cantidad de bienes [...] bien especificada para cada ocasión y siempre incluye una comida para el que prestó los servicios. El circuito de intercambios termina con la donación de [los bienes], sin que queden deudas entre las partes.

Así, la mink'a es un intercambio de servicios a cambio de una retribución en especie, (productos de la cosecha, alimentos) o en dinero; se practica frecuentemente en actividades agrícolas, pero no es exclusiva de

ellas. Esta práctica se inscribe en un marco festivo, en efecto, no hay trabajo si no hay chicha y algo de comida y, por ende, va más allá de un simple intercambio mercantil.

El **yanapakuy**, literalmente “ayuda” en castellano, -también concebido como “voluntad” (Geffroy, et al: 2002), se traduce en una ayuda voluntaria. Suele practicarse entre familiares, personas vinculadas por lazos de parentesco ritual (compadres, padrinos y ahijados), vecinos y personas conocidas.; esta ayuda generalmente se realiza en acontecimientos ceremoniales como matrimonios, funerales u otros momentos festivos como Todos Santos, fiestas patronales, etc.

Según Rodríguez (1992), el yanapakuy se entiende como ayuda mutua en forma voluntaria. Harris complementa esta definición de la siguiente forma: *“La única remuneración directa es la comida ofrecida a todos los que ayudan”* (1987: 32). Se pudo evidenciar la vigencia de esta práctica particularmente durante la fiesta de Todos Santos.

Por otra parte, Geffroy, et al (2002) manifiestan que el yanapakuy se inscribe en la lógica de la reciprocidad generalizada, basándose en el concepto precisado por Sahlins citado por Godelier (1976).

Así el pago puede hacerse muy pronto o no efectuarse nunca. Hay personas -las viudas, los ancianos, los imposibilitados- que a lo largo de todo el tiempo son incapaces de sostenerse a sí mismos o de ayudar a los demás. Con todo, las obligaciones para con ellos de los parientes próximos no pueden vacilar. Un continuo fluir en una dirección es un buen signo pragmático de reciprocidad generalizada. La incapacidad de corresponder o de dar tanto como se recibió, no determina la interrupción de las entregas por parte del donante original: los bienes caminan en una dirección, a favor de los desposeídos, durante largo tiempo.

Así la reciprocidad generalizada fluye en un sentido sin esperar una retribución inmediata, e incluso los que prestaron ayuda pueden obviar la devolución de parte de aquellos que la recibieron.

El **trueque**, es un intercambio, entre dos o más personas, de bienes de diferente naturaleza, para abastecerse mutuamente con productos que necesitan. No tiene fines de acumulación o de lucro. El intercambio se realiza de acuerdo a las tasas acordadas entre las partes y no en base de un precio de mercado: los criterios se basan en medidas de volumen o de calidad, Morrée (1998b), Mossbrucker (1990) y Alberti y Mayer (1974).

Asimismo Harris (1987), nos dice que:

El trueque puede formar parte de un extenso circuito que, en determinado punto, incluye el uso del dinero, y en el cual la ganancia ha sido cuidadosamente calculada, al menos por una de las partes. Puede también consistir en el intercambio de valores de uso entre productores que no está calculado en base al precio de mercado. Sólo mirando el contexto se puede determinar cuál es el tipo de operación que se está realizando, y ello incluye tanto la relación social de los que intercambian como -y esto es más importante aún- el lugar donde se realiza la transacción (69).

Un ingrediente fuerte en esta racionalidad de reciprocidad, es el sentimiento de solidaridad presente en estas sociedades, con connotaciones espirituales, que permite desarrollar niveles de cooperación importantes en la vida cotidiana.

Por otra parte la complementariedad a través de las relaciones sociales que se tejen en estas sociedades, también es un factor que permite la vigencia y fortalecimiento de las relaciones de

reciprocidad entre los hombres andinos. No podemos dejar de lado el carácter espiritual y ritual que envuelva a estas relaciones de reciprocidad.

3.-La Ritualidad en la vida cotidiana de los Andes.-

La cultura andina es por excelencia ritualista; en ésta el mito, el ritual y la organización social están íntimamente ligados ya que los primeros influyen en una realidad humana y social, pues al transmitirse de generación en generación preservan su identidad étnica y su cohesión social. La acción ritual puede ser explicada de muchas maneras dependiendo del tipo de sociedad, partiendo del punto de vista de que todas las relaciones humanas son ritualizadas. Llanque Chana (1995) citando a Mónica Wilson, plantea que los ritos revelan valores a un nivel muy profundo, y los hombres expresan ritualmente lo que les mueve de una manera especial, y por tanto, la forma de expresión es convencional y obligatoria; lo que se revela en estos ritos es la clave para entender las constituciones esenciales de la sociedad humana.

Es así que el ritual es una mediación entre lo sagrado y profano; en los Andes el ritual es la manera de dar importancia a la vida cotidiana ya que toda actividad económica y social esta enmarcada en ritos y ceremonias religiosas, por tanto el proceso ritual como una proyección simbólica de su realidad pone de manifiesto la interrelación existente entre el hombre y la naturaleza, entre sí mismos y entre los elementos sobrenaturales, de ahí que el rito es la expresión simbólica de la misma vida humana.

Para Delgado (2002: 245) los ritos son el núcleo de la vida cotidiana de la cultura andina, especialmente los relacionados a la agricultura en pequeña escala. Los habitantes de las comunidades andinas enfatizan su relación con la naturaleza en un espacio-tiempo (Pacha) que resulta en un calendario productivo que de hecho es un calendario ritual. Este calendario les permite sincronizar las prácticas productivas con los ritmos y los ciclos del cosmos.

En la visión de mundo andino, los mundos humano, natural y espiritual están interrelacionados entre sí y para procurar la comunicación y la relación entre estas tres esferas de la vida deben aprender a desarrollar habilidades tanto para vivir en el mundo material como en el espiritual, por tanto un ritual es entendido como una actividad espiritual llevada a cabo por humanos para crear las condiciones que les permita conectar con un evento natural o social que ellos desean que suceda. Es así que los rituales son llevados a cabo en todas las actividades sociales y productivas importantes.

Acotando, San Martín (1999) plantea que los ritos son un medio para la manifestación de la fe en la continuidad de la vida y en la profunda armonía de todo lo que existe, son parte de una conversación e inter comunión con la naturaleza: los cerros, lluvias, heladas y estos contestan dando señales. Los ritos son también medios para devolver el equilibrio, mantener y restaurar la armonía del universo. Estos se convierten así en los medios más eficaces, tienen que ver con la regulación de la vida de la gente, es decir la vida espiritual de las comunidades.

Llanque Chana, D. (1995: 44) dice que el rito como una observación contemplativa de la vida en la naturaleza es el vínculo que intensifica las relaciones entre dioses y hombres, entre los elementos de la naturaleza y entre sí mismos, pone de manifiesto la identidad de una sociedad, hace volver a las raíces de su cultura, del proceso histórico de esta sociedad que logró su supervivencia (andina). Por ello se considera también al mito como un memorial.

El rito pone en evidencia la comunión con las divinidades, este hecho se realiza a través de ofrendas y/o sacrificios, el sacrificio se convierte en el medio que hace posible la relación íntima con la divinidad, el rito esta compuesto de acciones y gestos, es así que el ritual andino es rico en gestos y elementos simbólicos más que en palabras. Los símbolos de un ritual son los colores y objetos que se

utilizan por ejemplo la coca, las bebidas, colores, animales (feto de llama seca), etc; que forman parte del ritual y que se los utiliza desde siempre. Tanto el ritual como los objetos proporcionan información social, todo un universo conceptual y simbólico.

4.-Chicha, borrachera y ritualidad en los Andes.-

El trabajo compilado por Thierry Saignes (1993) presenta el problema de las sociedades y su relación con sus euforizantes, hace referencia directa de las sociedades andinas y la chicha.

Los diferentes ensayos como los de Saignes (1993), Salazar S (1993), y Randall (1993), tratan la cuestión desde la perspectiva de la colonización y la permanente agresión a los pueblos nativos y sus costumbres totalmente bárbaras y pecaminosas a los ojos de los colonizadores.

Saignes (1993: 12) nos dice: que al hablar del alcohol en una cultura dada tropieza con dos dificultades: el primero nuestra propia experiencia cultural, histórica [...] el grupo que abusa de su consumo es siempre el vecino, el otro; la segunda se refiere a las condiciones de nuestro conocimiento de una sociedad indígena que ha sufrido siglos de dominio colonial por lo que se debe vencer primero el sesgo de los documentos emitidos por los colonizadores.

De hecho "borrachera" revela el grado de incompreensión y desprecio del conquistador hacia el otro. Empero, las civilizaciones que se sucedieron en los Andes desde uno o dos milenios hasta el presente han más bien conferido una triple dimensión a la ingestión de bebidas alcoholizadas.

1.-Los líquidos fermentados poseen propiedades nutritivas en vitaminas y minerales que les otorgan la virtud máxima de calor y fuerza... En tanto que la chicha de maíz germinado (sora) signifique energía, no nos extraña ver cómo los estados y sus élites hayan buscado monopolizar su producción y seleccionado las cualidades más raras para su propio uso... En consecuencia en una coyuntura histórica dada, el uso colectivo de ciertas sustancias si- coactivas traduce serios cambios en las pautas de trabajo.

2.-En una sociedad tan inmersa en un diálogo casi constante con los dioses, los espíritus o los antepasados, fundadores del mundo mineral, vegetal, animal y humano, el alcohol representa un vehículo privilegiado para comunicar con lo sobrenatural, es así que el compartir alcohol sanciona la alianza por excelencia tanto entre los seres humanos como con el cosmos. En un segundo tiempo, al alterar el estado de conciencia, el alcohol permite comunicar directamente con los muertos y con los dioses responsables de la fecundidad, recorrer las dimensiones pasadas y futuras del tiempo o volverse elemento del paisaje.

3.- El alcohol abre un espacio de discusión o de crítica a las formas establecidas de la autoridad y de la jerarquía... En todo caso, el alcohol acaba por abrir un espacio de libertad, de gasto "gratuito" (irracional) y de afirmación ambigua de sí mismo que esta fuera del alcance de cualquier poder (17).

Salazar, C. (1993: 32) Relata como la chicha fue combatida durante la colonia principalmente porque era un elemento primordial para la mayoría de los cultos y ritos, en especial el culto a los muertos. Los hombres andinos mantenían relaciones de reciprocidad y dependencia con sus muertos mediante intermediarios que eran los sacerdotes, estos utilizaban la chicha o sustancias alucinógenas. Los mensajes que transmitían los ancestros eran peligrosos para el orden social y religioso colonial (ej. El movimiento del Taqui oncoy). A los aspectos inquietantes de la embriaguez se agrega otro, la dimensión comunitaria y social, aun más peligrosa a los ojos de los colonizadores.

Saignes (2003: 28-71) también nos dice que a pesar de la destrucción de las momias y de los mallquis por los españoles desde el inicio de la colonia, los hombres andinos continuaron manteniendo "contactos" con sus muertos.

Por otra parte, muestra también el reconocimiento de los colonizadores de que la chicha durante el incario tenía un carácter público y festivo, que tenía virtudes nutricionales y que competía un ideal de autocontrol en el convite festivo y que luego se convirtió en una simple mercadería profana que circulaba a lo largo de los nuevos ejes comerciales y en tanto genere ganancias fue tolerado por los nuevos amos.

Para el autor la ebriedad permanece como un elemento central, estructural, de las prácticas culturales andinas, cobrando nuevos sentidos dentro del reordenamiento general de la sociedad indígena, debido a la doble presión mercantil y evangelizadora, marcado por las nuevas formas festivas de administrar el ocio y por la búsqueda de un nuevo lenguaje hacia lo extra-humano.

Por ello plantea que para esta sociedad andina el agua y la humedad revisten una necesidad dramática: los muertos juegan un papel esencial en el retorno cíclico de las lluvias y la maduración de los campos entre Todos Santos y Carnaval. No cabe duda que las borracheras, muy ligadas a los ritos funerarios, significan ingerir fuerza y salud y a la vez alentar la productividad y la fertilidad del cosmos. Operador sacro por excelencia de la reciprocidad, el alcohol confiere al sujeto un estado soberano que le permite franquear la frontera entre la vida y la muerte, sueño y lucidez; en breve, acceder a la otra realidad. Al abatir los privilegios jerárquicos que regían el consumo popular de excitantes, los nuevos amos dieron paso a un canal de expresión propio, autónomo y subversivo.

Saignes (2003:53) cita a Waman Poma quien oponía la "fuerza de los yndios de Chinchay Suyos... porque le sustenta maíz y bebe chicha de maíz, a los Colla Suyos porque comen chuño y beben chicha de chuño. El valor físico de los habitantes del norte y del sur del Tawantinsuyo se medía de acuerdo al valor calorífico de la dieta. El aporte energético del maíz, muy superior al de los tubérculos deshidratados, explica el que en la sierra el maíz era un alimento codiciado, festivo. Y hasta hoy, los campesinos reconocen a la chicha la virtud de dar "dar fuerzas para el trabajo".

Randall (1993: 74 -111) hace una revisión de algunos aspectos del significado del alcohol durante el incanato, especialmente en relación con su visión de la circulación de líquidos en el plano cosmológico y corporal; luego destacar las diferencias conceptuales entre las sociedades andinas y las españolas acerca del consumo del alcohol durante la colonia, lo que lleva examinar el carácter subversivo de la borrachera para una sociedad oprimida. [...] Así según el autor, para Waman Puma la borrachera fue la metáfora para expresar el caos social. Sin embargo cuando no hay orden en la sociedad exterior, el hombre lo busca en el mundo interior. El indio conquistado tenía que internalizar el orden social que para él llegó a ser representado por el inka. Este se fue adentro. Quiere decir que el inka nunca los dejó [...] la borrachera abre la puerta al universo ordenado del inka interior.

Harvey (1993:119) expone que la bebida es aún muy importante para la vida ritual de muchos pueblos andinos. En efecto, la relación entre el consumo de alcohol y las actividades del ámbito de lo sagrado revela una de las pocas continuidades culturales a través del tiempo y el espacio en la región andina... El tomar es visto por lo tanto como un acto de compartir y colaborar mediante el cual se crea y sostiene la comunidad, se realizan los proyectos comunitarios de progreso y se garantiza la continuada protección de los poderes sobrenaturales.

La chicha es la bebida que se asocia con los poderes nativos, principalmente con los espíritus de los cerros y de la tierra que garantizan la fertilidad continuada de la tierra y los animales, y así permiten la

continúa reproducción del grupo social en la localidad. Se la sirve para legitimar la importancia ritual de un acontecimiento social.

Además Harvey enfatiza que la bebida es un asunto social, por tanto el estilo de tomar es extremadamente importante. Antes de llevarse el vaso a la boca para beber se debe siempre involucrar a los demás presentes en la ocasión deseándoles buena "salud" o exhortándoles a tomar juntos como grupo. A su turno uno es servido del mismo pocillo o vaso pequeño. Los poderes sobrenaturales son llamados también a los círculos de la bebida. Siempre se los invita a tomar el primer vaso de chicha, trago o cerveza y a menudo la gente les ofrece adicionalmente los primeros sorbos de cualquier bebida subsiguiente que se les alcance, este hecho se evidencia en la tradicional *ch'allada* a la pachamama u otras deidades y antepasados (difuntos).

El grado en que se siguen estas reglas es una señal de la medida en que el bebedor en cuestión está afirmando sus lazos con la comunidad local. Así que su manera de tomar constituye y refleja el compromiso que uno tiene respecto a la identidad de la comunidad local en contraste con la ajena (120).

Asimismo la autora (Harvey: 1993) plantea que la búsqueda de poder autóctono en la forma de potencia y energía es un objetivo explícito del tomar, expresado en el concepto del "animarse". La gente trata de crear una base comunitaria para esta energía sirviendo alcohol y coca e invitando tanto a los seres humanos como a los poderes sobrenaturales a unirse al círculo de la bebida.

Una vez que el aspecto técnico de la tarea específica ha sido satisfecho, el ritmo en que se ingiere la bebida cambia y la gente empieza a tomar para emborracharse celebrando el cumplimiento de la obligación social. Es en esta última fase que la gente establece el contacto más íntimo con las fuerzas del paisaje animado y los difuntos. *"Hay varias formas en que los borrachos pueden actuar como vehículos del poder sobrenatural andino"* (Harvey: 20003, 21 citando a Allen). De este modo el poder del entorno natural puede ingresar al ámbito de las actividades humanas a través de la borrachera aunque los bebedores mismos no estén adquiriendo un mayor conocimiento como en el caso del uso de drogas alucinógenas.

En la investigación de la autora se evidencia que los borrachos frecuentemente dicen que ellos están muertos y que los muertos son borrachos, este hecho, invoca también la compleja relación existente entre los muertos y los poderes sobrenaturales de la comunidad local, especialmente en este contexto del tomar como parte integral de la actividad ritual. Los borrachos establecen un vínculo esencial entre los poderes sobrenaturales del paisaje y la comunidad a través de su pérdida de conciencia. Por el contrario se muestra otra actitud negativa respecto a la bebida dentro la misma comunidad que sanciona la bebida excesiva por parte de los individuos, cuyo estado de ebriedad no ha sido en este caso dirigido hacia la regeneración de la comunidad. (122)

Está también nos plantea de las dificultades de definir las identidades por parte del hombre andino, por ello nos dice que cuando beben se da un encuentro con esa encrucijada y se da un debate interno entre lo negativo y lo positivo de ser de un grupo identitario u otro (indio, mestizo), pero al mismo tiempo en su inconciencia durante la borrachera, se presenta una identidad, que se manifiesta en forma positiva y es preservado vivo a través de las ofrendas a la tierra y a los espíritus de los cerros para asegurar el bienestar y la fertilidad de la tierra, los animales y los seres queridos.

Por otra parte la relación entre la bebida y una precaria negociación de la identidad étnica se refleja en las normas concernientes a la edad y el género, la adolescencia marca la iniciación en el consumo de bebidas alcohólicas y en las relaciones sexuales, teniendo lugar ambas fuera del control del grupo

doméstico o la familia, de hecho fuera incluso del espacio social de la comunidad. Una vez casados, los hábitos de la bebida de hombres y mujeres deberían reflejar en términos ideales la diferencia armoniosamente complementaria en los deberes y obligaciones que distinguen a los hombres de las mujeres. Lo más común es que las parejas casadas beban juntos durante los ritos en los acontecimientos vitales dentro del hogar tales como el bautizo, matrimonio y muerte. Como las viudas y viudos están libres de obligaciones familiares a menudo se convierten en grandes bebedores.

Las mujeres casadas toman menos que los hombres debido a que sus responsabilidades son consideradas de una naturaleza permanente. Sin embargo, esto no quiere decir que las mujeres no se emborrachen. Muchas de ellas lo hacen, especialmente en caso de tener hijos en quienes puedan confiar el cuidado de la casa contra los ladrones, que puedan cocinar por sí mismos si fuese necesario y traer a sus padres ebrios para acostarlos en casa sin contratiempos previniendo que se metan en peleas.

La borrachera en las mujeres es considerada como una señal particularmente indicativa de una identidad indígena, una imagen asociada con la dependencia indígena de los poderes sobrenaturales del paisaje y también con las fantasías de los varones mestizos acerca de las supuesta promiscuidad natural de las mujeres campesinas.

Cuanto mayor la orientación cultural hacia la ciudad, menos probable que las mujeres tomen y por tanto las mujeres más ricas y de mayor poder en el pueblo muy rara vez se emborrachan en público. Su abstención de la bebida sólo encierra un significado en términos de una categoría opuesta de mujeres bebedoras, produciéndose así el estereotipo de la mujer campesina borracha (124-125).

Por su parte, Abercrombie (1993: 139-142) en su trabajo sobre la *ch'alla* en el altiplano, también manifiesta que la bebida se asocia con los acontecimientos rituales colectivos, donde compartir bebida alcohólica es un importante medio de reciprocidad, un signo de hospitalidad y, en suma, un significado medio de comunicación social organizado. El tomar una bebida alcohólica está íntimamente relacionado con la *ch'alla*... un trago de aguardiente se convierte en una medida de significado

Las *ch'allas* son esenciales para todo tipo de rituales, ésta implica: el reclutamiento de los participantes, la selección de un tipo de *ch'alla*, la organización poética del texto de la *ch'alla*, la creación del contexto como encarnación de un símbolo icónico microcósmico y la influencia de las particularidades simbólicas de contextos específicos de realización e identidad de los participantes.

Una *ch'alla* es fundamentalmente una libación que implica verter parcialmente un líquido sobre un altar sagrado, que se convierte en el canal a través del cual posteriores *ch'allas* alcanzan a seres más distantes; estas tienen lugar en combinación con la emisión de palabras que se dedican explícitamente a una deidad específica.

No todos están autorizados a poner en práctica estas ofrendas. Sólo los que pinchan coca o beben alcohol o *chicha*, lo que equivale a decir individuos casados o los que están bastante por encima de la edad de matrimonio acostumbrada; la bebida es algo muy serio para los niños, se la toma para dirigirse a seres sobrenaturales y es, por lo tanto, fuente de gran significado y peligro (143).

Es cierto que intoxicarse, lo cual no todos se proponen hacer, es una parte necesaria de los ritos y es en sí una ofrenda del cuerpo. La intoxicación no es más que un signo visible de saciedad, de haberse llenado con tantas ofrendas. Por una parte el hacer libaciones en abundancia requiere un atributo del dios; en tanto por otra, uno sacrifica su cuerpo hartándolo, para calificar la generosidad y seriedad del

pasante, las cuales de otra se ponen en duda. La demostración tanto de hartazgo como de que hay de sobra también señala la retribución que se espera por el sacrificio, que no es otra cosa que la ayuda de los dioses en proporcionar precisamente esa abundancia (145).

Heath (1993: 172- 176) aborda los temas recurrentes de los artículos de varios autores en el compilado de Thierry Saignes, prestando mayor atención a los siguientes: la bebida como medio para intensificar las relaciones sociales; la bebida como medio de comunicación con el otro; y la bebida en los encuentros trans-culturales.

El autor se lamenta de que la mayor parte de lo que se ha escrito sobre el alcohol haga más énfasis en aspectos más negativos que positivos del acto de beber. Pondera que el valor de la chicha como alimento- es rico en vitaminas minerales- está bien documentado. Además, las funciones sociales positivas de la bebida son incuestionablemente importantes.

Beber acompañado no es solamente un símbolo de unidad social, las particularidades de la bebida en una comunidad dada a veces son explícitamente reconocidas como importantes aspectos que distinguen a los miembros de una población de los de otra.

Además el valor general de la bebida, que es subrayado por todos estos autores –antes mencionados-, hay un aspecto social muy particular que tiene que ver con el liderazgo.

Otro importante aspecto de la sociabilidad y la bebida tiene que ver con la mano de obra comunal o con las relaciones de reciprocidad, que suelen confundirse con lo comunal.

Es evidente, entonces, que la bebida sirve de muchas maneras para acrecentar o intensificar las relaciones sociales. Otro tema a destacar es que es una función menos prosaica de la bebida: la de servir de medio de comunicación con el “otro”, de muchas y variadas formas.

Por tanto en términos de comprensión transcultural en relación a la bebida como a toda actividad de la vida existen varios niveles de significados y valores. Siempre es importante tratar de entender tales valores desde el punto de vista de los actos antes de dar por ciertos un juicio sobre cualquier tipo de comportamiento.

Estos autores también mencionan que la chicha era un líquido elaborado como prevención de muchas enfermedades por la mala calidad de las aguas que eran o muy gruesas o delgadas, hablan de que en sus investigaciones encontraron muchos testimonios que afirman sus propiedades curativas y preventivas, además de la importancia que esta bebida adquirió para los indígenas para sobrellevar el peso de la colonización, también muestra el rol protagónico de la chicha en el cambio de las estructuras sociales y económicas, los procesos de mestizaje, la persistencia de su elaboración y consumo a través del tiempo y la clandestinidad a la que estuvo y sigue siendo sometida.

González (2004), hace un trabajo de revalorización de las propiedades curativas y alimenticias de la chicha que aun persisten en los abuelos (as) del valle alto de Cochabamba, también en su trabajo destaca ese menosprecio al conocimiento local, a la herencia de los antepasados, por lo que solo se lo difunde en medios muy privados y familiares para no ser objeto de burla y críticas.

5.- Todos Santos y difuntos.-

Para hablar de Todos Santos y difuntos veremos el tema de la muerte y la vida en los Andes, en la cosmovisión andina la muerte forma parte de la vida de los vivos, esta no es el final del ser, sino la continuidad del ser dentro de la totalidad existencial y universal.

La relación hombre-naturaleza en los Andes permite que los vivos tengan una relación estrecha de respeto, culto y veneración con sus muertos, y los muertos están en permanente relación con sus familiares y la comunidad. La muerte y la vida son dos estados distintos de una misma existencia (Arce; 2005:16).

La comunidad andina vive rodeada de espíritus quienes constantemente intervienen en todas las actividades cotidianas, esta teoría se basa en que la muerte en el mundo andino tiene un carácter circular es decir, que los muertos volverán a la vida terrenal ya que para los andinos la muerte y la vida son parte de lo cíclico de un constante devenir.

Por otra parte también mantienen una relación permanente con las almas de sus antepasados que son considerados como poderosos y a los que se les debe mucho respeto y se les debe hacer culto para mantenerlos satisfechos, estos a cambio son benévolos. Se manifiesta una relación de reciprocidad entre los vivos y los muertos.

Asimismo en la religión andina en la que existen elementos de la religión católica, observamos una similitud en la clasificación de cielo (alax pacha), tierra (aka pacha) e infierno (Manqha pacha). El manqha pacha es un espacio de morada del mal, pero para los andinos puede ser también fuente de prosperidad (Bouysse y Harris; 1987: 35-36).

En muchas regiones el vocablo wak'a puede traducirse como diablo pero también como 'sagrado', al diablo le dicen 'supay', sin embargo Taylor G citado por Bouysse y Harris (1987) propone que en las culturas antiguas se les decía así a las almas de los muertos objeto de culto, que los evangelizadores querían extirpar. Consecuencia de ello es que se les otorgo un carácter clandestino pero no se logró erradicar de la cultura andina por lo que en la actualidad se encuentran vigentes en algunos de los ritos que se realizan en los Andes.

Entonces para los andinos la relación con los del manqha pacha es de reciprocidad y dependencia mutua. Los seres del manqha pacha tienen gran fuerza para actuar con bien o con mal dependiendo de su hambre, estos necesitan comer y si tienen mucha hambre o si las ofrendas hechas por la gente son insuficientes, son capaces de comer (enfermedad o muerte) a alguien. El carácter incontrolable de las fuerzas que desencadenan no niega el trato recíproco entre ellos y los humanos (Bouysse y Harris; 1987:37).

Los cementerios católicos y otros para los campesinos son lugares de terror y miedo, no dejan enterrar a sus muertos en estos o si es así los recuperan para llevarlos a enterrar a lugares significativos del espacio. La potencia vital de los muertos se puede anular en los cementerios, los muertos juegan un papel importante en la definición del espacio y en hacer más eficaz el poder que tienen los lugares sagrados.

También definen la interrelación con el tiempo: la época de lluvias es iniciada en el ritual de todos santos, en la que se celebra a los muertos, es un tiempo sagrado dedicado a las almas, que demoran en sus comunidades durante todo el periodo de maduración de los cultivos. El fin de esta temporada está señalado por la gran fiesta del ciclo ritual: Carnaval, la celebración de las primicias (Bouysse y Harris; 1987:39).

Asimismo otros autores como Rosing (1988); Rocha (1987); Fernández (1998); Izko (1983); Van den Berg (1989); Jordán (2004), Arce (2005) hacen hincapié en que esta fiesta esta relacionada con el ciclo agrícola, que la llegada de los muertos es la que marca un espacio especial para la celebración de Todos Santos, y con ello la fecundidad de la tierra y la benevolencia de las lluvias, para la continuidad

de la vida de los hombres gracias a la ayuda de sus difuntos. Estos autores también hablan de que se les rinde un homenaje a los seres queridos muertos y a todos los antepasados, con abundancia de productos y bebidas, esperando en reciprocidad la misma abundancia.

Jordán (2004: 36-38) al respecto nos dice que se logra establecer un proceso comunicacional entre los vivos y los muertos. La cultura andina ha establecido un proceso de comunicación con algo terrenal inexistente (no visible). En su visión está aferrada la seguridad de que evitar el contacto con el más allá puede serle definitivamente nefasto (esto es retroalimentación) porque ello es parte de su fe que ha estado presente desde siempre. Con el paso de los años, la fiesta de Todos Santos y de difuntos se ha convertido en un ejemplo del mestizaje cultural en el cual interactúan simultáneamente la asimilación y la resistencia.



CAPITULO III: ESPERANDO A LAS ALMAS CON CHICHA, COMIDA, FRUTAS, URPUY Y RECIPROCIDAD.-

1.- El significado y la importancia de la fiesta de Todos santos y de los difuntos.-

En la investigación se nos permitió comprender la importancia que tiene la fiesta de Todos Santos y difuntos para los pobladores de estos municipios (Ayopaya y Sipe Sipe), ellos manifestaron que es una de las fiestas de más importancia en sus vidas, ya sea porque marca un referente para la agricultura como es el inicio de las lluvias y por ende de las siembras, está característica se basa en la vigencia del calendario agrícola, festivo y ritual que tienen estos pueblos, este calendario rige las actividades de las familias ya sea para migrar en determinadas épocas del año, para acceder a otros ecosistemas, para participar de ritos, fiestas, etc (Delgado: 2002); otro motivo es porque durante esta fiesta pueden tener contacto con sus muertos, lo cual permite entablar una relación de cariño, respeto, reciprocidad y hasta de miedo con los seres queridos que ya murieron.

Al respecto doña severina Nina (2004) de la comunidad de La vega, decía:

"...porque la fiesta de todos santos me espero con mucha ansiedad, es como si estuviera viniendo una grande fiesta, así me espero yo todos santos, estas viendo vos otras fiestas no espero así, navidad, año nuevo para mí es igual nomás, pero todos santo es mejor..., para mí es pues importante porque llegan pues las almitas, porque me ha contado un viejito de Aramani me ha dicho, no se que se llamaba pero me ha dicho: Severina en todos santos te vas a esperar siempre, me ha dicho porque en todos santos en la noche llega el alma hay que hacer se arder las velas, yo también cigarrito me hago prender y coquita mas me mastico, ahí estaba sentado en un corredor, (...) de eso no puedo olvidar todos santos... si en la noche de todos santos dice que totalmente estaba asustado dice, estaba temblando también dice, no había fumado cigarro ni tampoco había masticado coca dice, después dice el gallo había cantado dice y otro mas el gallo había cantado dice pues, coman tostado y ese mote diciendo les había dicho, porque me han dejado en esa casa vacía, les había dicho, (...) porque no le han esperado; (...) yo he visto eso pues, me ha dicho vas a esperar siempre el alma me ha dicho..., me recomendaba ...".

Así mismo doña Rosa Montan (2004) de la población de Independencia, decía:

"Para mí tiene una importancia grande... la fiesta de Todos Santos..., por la siguiente razón, porque esta fiesta es en recordatoria a todo los difuntos que uno lo quiere...".

La razón de que esta fiesta sea tan fuerte en estas zonas y en general en la vida de los andinos se remonta al pasado lejano cuando nuestras culturas pre-coloniales habían desarrollado su propia religiosidad, basada en una relación de respeto, igualdad y reciprocidad del hombre, la naturaleza y los seres sobrenaturales. Para el hombre andino, la muerte no era el final de la existencia, sino solo el paso de un estado de vida a otro, varios trabajos tratan el tema desde la misma perspectiva (Bascopé: 1999; Strobele: 1989; Harris y Bouysse: 1987; Jordán: 2004; Arce: 2005 y muchos otros andinistas). en la que la vida es cíclica de un constante devenir de las cosas; en esta visión la vida y la muerte no son dos cosas diferentes y antagónicas, una es la continuidad de la otra. Por tanto el estar en relación con los muertos es parte importante para ese devenir, para que se mantenga una continuidad.

Por ello, en la actualidad las gentes manifiestan que es una costumbre de antaño que viene desde sus abuelos y más allá, y que se sigue practicando porque es muy importante el mantener una relación con sus muertos, es una cuestión de creencias. Así lo manifiesta doña Jeannette Garcia (2004) de Sipe Sipe:

Es una tradición, es una costumbre de los tiempos pasados más que todo...

Por otra parte también doña Luisa Castellón (2004) de la localidad de Independencia nos dice al respecto lo siguiente:

Bueno..., eso es una costumbre de antes ¿no?, que viene siempre desde los abuelos..., de mas antes..., que acostumbramos preparar..., en especial de la chicha nomás...preparamos desde antes para hacer la chicha..., el wiñapo..., después la harina de trigo..., maíz..., todas esas cositas se prepara para esperar el Todos Santos, que es una costumbre, es un tradición grande para nosotros..., aquí en mi pueblo...

Pese a todo –la modernidad y otras religiones-, la fiesta de todos santos y difuntos permite a la gente entablar una relación de afecto con sus muertos y esperar en reciprocidad el mismo afecto, sea pidiendo buena suerte, salud, producción, alejar todos los males, o simplemente sentirse en paz, tranquilidad con el alma del ser querido.

Según el trabajo de Jordán (2004), en todos santos se da un proceso comunicacional entre los humanos, el hombre andino, y las almas de los seres queridos:

El hombre andino, durante los ritos de la siembra, apela a la pachamama (madre tierra) y a todos sus dioses para pedir su generosidad, cuando llega el tiempo de la fertilidad y el crecimiento (es decir a partir de noviembre, época de lluvias) se recurre a quienes conocen que la vida puede ser dura: Las almas de los difuntos.

Aquí surge un interesante proceso comunicacional pues, al parecer, los muertos también piden ayuda ya que –enterrados junto con las semillas- sus huesos se secan bajo el calor del sol de noviembre. Los vivos brindan homenaje terrestre a las almas para que juntos puedan pedir que la lluvia caiga del cielo y así impedir que al mundo subterráneo lleguen más almas antes de tiempo (Jordán; 2004: 24).

La cultura andina ha establecido un proceso de comunicación, en su visión está aferrada la seguridad de que evitar el contacto con el más allá puede serle definitivamente nefasto (esto es retroalimentación) porque ello es parte de su fe que ha estado presente desde siempre.

2.- La organización para los preparativos de la fiesta de Todos Santos y difuntos.-

Los preparativos para la fiesta de Todos Santos y difuntos se viene realizando desde que la persona querida fallece, las familias que son agricultoras van destinando su producción para esta fiesta y así contar con casi todo cuando esta llega; las que se dedican a otras actividades (comercio, transporte, jornaleros) reúnen dinero o en productos y luego compran todo lo necesario. Este hecho es muy personal dependiendo de los recursos de las familias.

2.1.-Elementos y recursos necesarios para la fiesta (“Con tiempo nos alistamos...”)-

Cuando se tiene muerto de año en las familias, estas van disponiendo de sus recursos materiales y humanos con bastante tiempo antes de la fiesta, es decir, procuran separar maíz y trigo para hacer harinar y poder hacer las masitas y urpus de Todos Santos y difuntos, el wiñapo para la chicha, la cría de chanco para manteca y carne de esos días, etc; por otra parte comprometen a las amistades, parientes que han estado en el velorio y el entierro para que en esas fechas puedan ayudar a la familia en los preparativos, o las amistades se ofrecen adquiriendo ellos mismos un compromiso con el muerto y la familia de este.

Este compromiso está basado en las relaciones de reciprocidad que se cultivan entre vecinos, parientes, ahijados, compadres, que tiene la familia del muerto y el difunto. Generalmente las relaciones de reciprocidad que se practican en el caso de Todos Santos y difuntos son el yanapacuy, mink'a, trueque y en menor grado el ayni.

Por otra parte a nivel interno de la familia, también se organizan, coordinan y se comprometen a ayudar de una u otra manera, por ejemplo en una familia de varios hijos que ya no viven en el lugar o con los padres, cuando muere uno de estos, ya en los días de duelo llegan a acuerdos en relación a cómo harán el Todos Santos y difuntos, quienes pueden colaborar con plata, con productos de otros lugares como los tropicales, frutas, quienes organizarán, etc.

Al respecto nos dice doña Juliana (2004) de la localidad de Sik'i Sik'ia-Ch'awarani:

...hay veces cuando no están esos días nomás llegan, faltando dos, tres días, cada uno aporta pero hay veces no. Traen de sus casa ... tienen sus familias, yo he llegado con esto o aportan, traen hecho, bueno la fruta también mis hermanos que están en el Chapare de primera sacan pues por ejemplo la palta de primera calidad traen todo, entonces uno sabiendo ya en la casa se hace lo necesario nomás ya, porque ya saben que van a cooperar los hermanos también..., si es su primer año dicen, yo voy a traer tanto, yo también voy a estar esos días nomás... voy a traer esto, según a eso también te preparas pues.

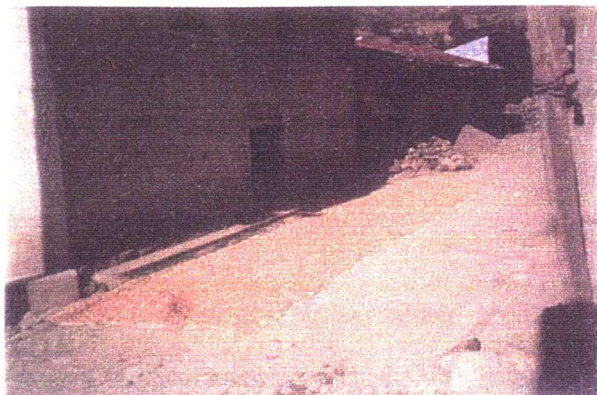
Una vez que ya se han hecho los compromisos tanto con las amistades como dentro de la familia, se retoma la cotidianidad de la vida, pasado el tiempo y una vez que ya se acerca la fiesta, se rompe con la rutina y se dedican a las actividades de preparación para la fiesta de Todos santos y difuntos. Este lapso es variante en relación a las obligaciones, recursos y actividades de las familias dolientes; por lo general ya empiezan con los preparativos uno o dos meses antes de Todos Santos y difuntos, sin tomar en cuenta que ya antes han cosechado el maíz, trigo y cría de animales (gallinas, chanco, cordero) que deben disponer para la fiesta de sus difuntos.

Una de las primeras actividades consiste en arreglar la vivienda del difunto, donde generalmente se arma la mesa y se espera a la almita. En las provincias donde se desarrolló la investigación no es una actividad generalizada, solo algunas familias que ya no residen en el lugar, se dedicaron a esta actividad, al parecer las viviendas se deterioran por lo que es preciso un arreglo, la actividad es realizada unos meses antes de Noviembre.

Doña María Rodríguez (2004) de Independencia nos decía:

...en la vacación de invierno ya estaban pues ellos aquí, estaban haciendo arreglar la casa, como no están se arruina pues... ¿no?, así no mas se hace en lo que uno tiene limpio y en un cuarto o en el corredor se arma.

Otra actividad que se realiza por lo menos un mes antes, es el lavado del maíz y del trigo, se lava en bateas grandes para sacar las piedras y la tierra, luego de hace secar en toldos tendidos en las aceras y en los patios de las casas, una vez secos se los guarda en saquillos, estos productos son destinados para la elaboración de las masitas, urpus, etc, el proceso dura casi una semana.



Granos secando en toldos

Al respecto doña Juliana (2004) de Sik'i Sik'ia- Chawarani nos decía:

Ucha, en este caso si es primer año con un mes de anticipación ya se hace siempre, porque tú de tu propia cosecha haces, todavía si tienes buena cosecha de tu trigo nomás, si no tienes que ir a comprar todavía, lavar para hacer harinar, porque la harina blanca casi no es factible para hacer los urpus, de trigo siempre es mucho mejor.

Posteriormente se hace el remojo del maíz en un turril o cántaro durante 3 días y 3 noches, luego se lo hace germinar en un cuarto oscuro o un corredor donde no le da la luz, ni el sol por tres días y sus noches, debe recrecer el maíz, una vez que germinó se lo hace secar en toldos tendidos en el suelo y al sol; este secado dura casi una semana, una vez seco se lo levanta en saquillos para luego hacer harinar para la elaboración de la chicha, demorando en esta tarea casi dos semanas, como lo manifiesta don Cirilo Almanza (2004) de Independencia:

Bueno especialmente se desgrana maíz, depende de cada uno, puede ser por un quintal o dos quintales según a lo que uno puede o lo que tiene, se le hace remojar maíz y después se espera unos tres días, después se lo pone al suelo, después se le tapa con yerbitas y en ahí germina una semana, se vuelve entonces como uiñapu, entonces eso ya es para hacer chicha, se seca unos tres, cuatro días de eso sale el uiñapu, se hace hacer harinar y de eso se prepara la chicha.



Huiñapu secando

Seguidamente se llevan los saquillos con maíz, trigo y maíz germinado a los molinos para hacer harinar, generalmente los molinos que ahora se usan son a motor y el molido es muy fino, sin nada de asperezas, el tiempo que se tarda en harinar es corto puede ser todo un día como un medio día, dependiendo de la cantidad que uno tiene para hacer harinar y del tiempo que tiene el dueño del molino.

Al respecto don David Alcázar (2004) de Aramani nos dice:

He venido pues aquí para hacer harinar el uiñapu, ayer ya vine para hacer harinar el trigo para urpus, temprano ya he venido pero estaba ocupado, ahorita ya me voy a ir...

Posteriormente, se comienza con la elaboración de la chicha de uiñapu, que tiene una duración de tres días, luego se deja que fermente por casi cinco días dependiendo de la chicha y del maíz que se usa; en esta actividad ya se ve con mas claridad la concurrencia de los compadres, comadres, ahijados y vecinos para ayudar en yanapacuy o para hacer ayni y mink'a.



La chaqa o fogón ensendido para hacer chicha

Luego de dejar madurando la chicha, se procede a hacer la chicharroneada; consiste en matar a un chanco grande y gordo para hacer chicharrón, se compra un poco de chicha y se invita a la casa a las amistades para que compartan con la familia y sepan que están realizando los preparativos del Todos Santos y difuntos. En esta actividad se compromete a los asistentes a “rezar”, es una forma de invitar para que visiten el mast'aku en la casa y en el cementerio los días de la fiesta. Pero no solo tiene ese objetivo, sino que del chicharrón se saca la manteca que se utilizará en la elaboración de los urpus y masitas del Todos Santos y difuntos; por otra parte en esta actividad ya se ve a toda la familia consanguínea y espiritual, participando de los preparativos.

Así doña Maria Rodríguez (2004) de Independencia nos manifiesta:

Se llama pues a las amistades para compartir con ellos, compramos chicha un poco y se invita para que después estén pues visitándonos en la casa y el cementerio...con manteca de chanco siempre se hace pues el pan, los urpus...de ahí sacamos pues sino de donde se conseguiría, todos buscan pues esos días no hay...

Entonces una vez que pasa la chicharroneada, se comienza con la elaboración de las masitas, muchas familias cuentan con su propio horno de barro para hacer las masitas, pero otras no tienen, así que recurren a otros hornos de los vecinos, o en el caso de los del pueblo a los hornos de los panaderos, que en algunos casos son parientes espirituales y dan su horno por dos o tres días en yanapacuy (ayuda). Como ya habíamos dicho antes, se hace harinar el maíz y el trigo para poder hacer las masitas y los urpus; en la mañana muy temprano se debe ir al horno para confirmar que ese día se comenzará con la elaboración de urpus y masitas, luego se lleva todos los implementos necesarios: las harinas de maíz y trigo, levadura, huevos, manteca, canela molida, coco rallado, una botella de singani, royal, azúcar, clavo de olor, queso, etc. Un ingrediente especial para esta elaboración es la leña, es muy cotizada y es un elemento que permite desarrollar relaciones de reciprocidad para poder acceder a ella, veremos luego en que consisten.



Horneando los urpus de todos santos y difuntos

Finalmente para que los preparativos estén listos para la llegada de las almas se procede al arreglo de la casa y luego al armado del mast'aku, estas actividades se las realiza el 30 de Octubre hasta el 1º de Noviembre.

2.2.- La reciprocidad y la participación de la familia y la comunidad ("Todos pues vamos...es obligación").-

En los primeros preparativos de la familia para la fiesta de todos santos y difuntos, no se ve mucha afluencia de la gente para ayudar o participar en las actividades, generalmente se observa de manera un poco ajena el que hacer de la familia, o en su defecto se espera que ellos soliciten la ayuda ya sea en forma de yanapacuy, mink'a, ayni o jornaleo.

Durante el proceso de la investigación, observamos que la actividad como el arreglo de las viviendas, que generalmente se hace en los pueblos, es realizado en jornaleo, se contrata a los albañiles para las tareas especializadas del arreglo en un acuerdo de pagarles por su trabajo, sin embargo, no se contrata a cualquiera, se procura que la persona sea un conocido o vecino que haga la labor con voluntad ya que es para la espera de las almas, además en esta actividad dependiendo del tiempo los parientes consanguíneos y espirituales participan del trabajo.

Así nos manifestaba doña Maria Rodríguez (2004) de Independencia:

No pues, se contrata para hacer a los que saben...toda la familia trabaja también, los hombres hacen también de albañiles ,saben pues...se tiene que pagar siempre a veces 30, a veces 35 el día depende también del trabajador...

Las otras actividades como el lavado del maíz, trigo, la germinación del maíz para el uñapu, son actividades en las que participan la familia del “dueño de la casa” y la familia espiritual de este, es decir algunas comadres, ahijados que viven cerca. La participación de estos generalmente es en yanapacuy, que es una forma voluntaria de ayuda en la comunidad, es una de las prácticas de reciprocidad generalizada en la que a cambio del trabajo se da comida a los participantes y no es preciso que se devuelva el trabajo, esta devolución esta mas sujeta a lo que la vida les depara en el futuro; por otra parte la ayuda que se da en esta ocasión permite estrechar las relaciones sociales y de afecto entre familiares espirituales y consanguíneos.

Don David Alcázar (2004) de Aramani decía:

Para empezar se tiene que lavar el maíz, trigo todavía, se hace secar después y recién se puede harinar pues...

También don Gregorio Ala (2004) de Chacapaya decía:

...si hay algún vecino, el todos santos van a ayudar... los ahijados tienen mas obligación de ayudar... ahí en la casa del difunto en ahí todo para todos. Ahí se come, se comparte entre toditos la comida, todo...

A medida que se aproxima la fecha de la fiesta de Todos Santos y difuntos la participación de los demás familiares espirituales y consanguíneos aumenta, ya sea en el harinado o en la preparación de la chicha, concurren casi todos los ahijados y compadres quienes trabajan en diferentes tareas como si fuera una obligación; los hombres, por lo general el dueño de la casa y algún ahijado, se encargan de llevar los granos al molino para hacer moler, en el caso de las comunidades, se trasladan hasta el pueblo donde se cuenta con varios molinos que prestan este servicio, sin embargo no se acude a cualquier molino, buscan el molino de alguien a quien conocen y si tienen alguna relación familiar o de amistad mejor, además es alguien a quien acuden permanentemente para este servicio; por su parte el dueño del molino no hace el trabajo gratis, se tiene ya una tarifa establecida por arroba que muele pero, en el caso de Todos Santos y difuntos, el dueño tiene la libertad de hacer diferencias a unos cobra mucho menos ya que se trataría de gente que tiene muerto de año, entonces el dueño del molino se siente casi en la obligación de hacer un cobro simbólico o de no cobrar nada, dependiendo de su relación con el muerto o con los familiares del muerto, por tanto esta relación de servicios que se inserta en la relación de mercado, no deja de lado el principio de reciprocidad.

Don David Alcázar (2004) de Aramani nos decía:

Aquí siempre he venido yo, como ya le conocemos a el nomás venimos, es nuestro conocido... la mayoría de Aramani venimos siempre aquí o lo de Castellón, si... a el siempre ocupamos...

Por su parte doña Severina Nina (2004) de La vega decía:

...con tiempo ya me he hecho, le separado el triguito, maíz y esos días nomás se hace harinar después me voy abajo para hacer mi todos santos... aquí en lo de Castellón [refiriéndose a donde hace harinar], mas cerca me es pues además su mamá era mi madrina de... [Ella no recordaba de que era su madrina, indagando parece que era de "uma rutuku"³]

³ Ritual de cote de cabello a niños de aproximadamente 2 a 4 años de edad cuando el niño ya aprendió a hablar y se cierra la fontanella... (Izko, 1986:115)

Así mismo manifestaba uno de los molineros del pueblo, Víctor Jiménez (2004) Independencia:

No pues depende del que viene por ejemplo a este hombrequito que le voy a cobrar pues, desde lejos viene y tiene muerto de año, grave es el gasto... con algo se tiene que ayudar...

En el caso del pueblo también tiene estas características o incluso si existe una relación mas estrecha se la hace en el marco de la reciprocidad bajo la modalidad del ayni, que consiste en un intercambio simétrico o equilibrado, en el cual se presta un servicio a cambio de otro igual que se otorgará en el futuro, una deuda que queda pendiente y que se paga con lo mismo con lo que se ayudó: un servicio es pagado con otro igual. Es decir que el dueño del molino no cobra nada a la familia del difunto hace el servicio en pago de algún servicio que se le hizo a el o para que la familia pague en otra oportunidad. Para el caso de la elaboración de la chicha describiremos mejor el proceso en el acápite siguiente.

Posteriormente en la chicharroneada, se observa una participación casi festiva de la familia y todas sus relaciones, sean estas la familia espiritual, los vecinos, amistades e invitados. Los ahijados y compadres se dedican a la carneada del chanco, las mujeres tanto de la familia consanguínea como de la espiritual se encargan de elaborar la comida: el chicharrón, el mote, la papa y el c'allu tradicional (cebolla, tomate picados, con hojas de quilquiña), otros hombres se dan a la tarea de ir a comprar la chicha, quienes con tiempo se han encargado de averiguar donde hay buena, luego los niños y jóvenes se encarga de avisar a los invitados; cuando ya es el comienzo de la tarde y casi todos ya están en la casa, se sirve al comida y se procede a compartir en un espacio de esparcimiento, en el que los presentes se acuerdan del difunto, de sus hazañas, de su grandes actos de reciprocidad etc, etc, y se hacen ritos como el ch'allar para que todo salga bien y no falte nada para Todos Santos y difuntos; hay llantos, risas y también se terminan de hacer charlas sobre algunos aspectos de los preparativos. A cambio de este compartimiento los asistentes deben ir a rezar los días de Todos Santos y difuntos a la casa del alma y acompañar en el cementerio.

Esta actividad no es general, hay algunas familias que no realizan la chicharroneada por ser de bajos recursos y en el caso del pueblo de Sipe Sipe no se acostumbra a hacer este acto, ya que no siempre usan manteca de chanco o definitivamente no hacen personalmente todos los preparativos, la mayoría compran hecho; sin embargo las familias que tienen mayor relación con la agricultura si acostumbran a hacer esta actividad.

Al respecto doña Juliana (2004) de Sik'i Sik'ia - Chawarani nos dice:

...hasta chanco si se mata esos días para tener manteca y de paso grandes comilonas con la familia y los vecinos, entonces ellos ya saben y dicen me ha hecho probar bien va estar iremos, así dicen pues para esos días de todos santos...

En el proceso de elaboración de "las ofrendas" de todos santos y difuntos: los urpus, el pan, frutas secas, c'atu rosquetes, etc se reúnen en la casa de quien posee un horno, en algunos casos los dolientes cuentan con el horno. El proceso de elaboración de urpus y masas dura entre dos a tres días dependiendo de la mano de obra y la cantidad que se debe elaborar.

En esta actividad participan todos los parientes consanguíneos y espirituales, además de los vecinos, los mismos que acuden munidos de algunos productos que formaran parte en la elaboración de las ofrendas y en algunos casos solo participan ayudando en la faena, se vive un ambiente de fiesta y comunión, es un espacio donde se recrean los saberes y las costumbres y se transmiten conocimiento a las generaciones de jóvenes y niños, se comparten refrescos y chicha y todo el trabajo se inicia con

la ch'allada para que todo salga bien, que los urpus salgan bonitos, con figuras variadas, de buena presencia y en abundancia.

La dirección de las actividades no se limita a una sola persona o a los dueños de la casa si no a quienes "saben más", ya sea por la experiencia, destreza o la habilidad. A cambio de este trabajo el que está haciendo rezar, ofrece a todos los participantes una porción de masa -buiño- que pesa aproximadamente tres kilos, para que estos puedan hacer pan o urpus para su Todos Santos y difuntos. Este hecho nos llama la atención ya que permite que toda la gente ayude y no se quede sin hacer sus propias cosas, además en el caso de familias pobres que van a ayudar se ganan la masa para poder hacer rezar para sus muertos ya que todos hacen rezar, no importa si tienen muerto de año o ya paso décadas, todos esperan a sus almas en Todos Santos y difuntos. Este hecho social nos muestra una relación de reciprocidad de ida y de vuelta, inmediata.

Paralela a la horneada de ofrendas también se tiene que cocinar para todos los presentes y para ello ya existen personas determinadas que se ocupan de eso como si estuvieran contratadas, son las responsables de proveer de comida esos días de trabajo; estas personas participan en yanapakuy o en ayni, dependiendo de la predisposición que tengan con la memoria del muerto o con la familia del difunto.

Así don Mario (2004) de Sipe Sipe nos dice:

...vecino así, vienen a colaborar y con ellos hemos hecho para hacer mas rápido, porque el primer año hemos hecho de dos quintales, arto entonces, hemos hecho y nos a faltado mano de obra y entonces algunos de nuestros vecinos venían, nos colaboraban, y se les daba un pedazo de masa y ellos hacían pan, pan depende de a su gusto...no se pagaba solamente ayuda..., habían personas aparte esa vez estaba una señora encargada para la cocina para los dos días, no! Charlado nomás así, ayuda voluntaria nomás...era vecina...Los compadres; comadres; los ahijados ahí también ellos prácticamente vienen a ayudar también; vienen saben que tenemos que armar; vienen los compadres, ahijados, esosi vienen también; si ayudan; colaboran la atención; un cacho están; nos acompañan; casi como una obligación es nuestros ahijados, compadres, siempre están.

También don Sebastián Churata (2004) de Chawarani nos decía:

...yo les he llamado a mis compadres, yo les he dicho que vengan, no les he pagado solamente lo que ha sobrado les he dado y cuando estoy haciendo el pan les reparto las masitas...

Doña Juliana (2004) de Sik'i Sik'ia nos decía:

...yo a veces les digo a los vecinos, quiero que me colaboren, y hay veces que sin que digas nada, si es buena gente el difunto, buena gente ha sido para todo, te vienen sin que pidas nada, sin que pidas ayuda a nadie, vienen, los compadres, los ahijados también vienen a cooperarte a hacer las masitas y a ellos como forma de pago les das una porción de masa y ellos ese día mismo se hacen en el mismo horno, especialmente para ellos tienes que preparar una cosa de dos o tres kilos la masa a cada uno, tu porción voz hazte las wawas, les bromeamos, es para tu wawa, hazte wawa entonces, así...vienen en ayuda nomás, así como ellos vienen a colaborarnos ellos se llevan algo, algunos no tienen, como te digo de bajos recursos, entonces no se va a hacer el horno para hesito nomás, a veces no tienen para comprar harina todo, entonces si tu no les das...unos tres kilos buiño se llama, entonces su buiño se hacen y hesito se llevan a su casa y para su todos santos ya tienen, a veces hacen urpitos para sus wawas o pancito nomás se hacen, ya tienen para su todos

santos, porque el mas pobre, la gente mas pobre se hace o si no va a ayudarse y en este su buillo le dan y de hesito se hace, pero tienen

En el caso de las familias que no cuentan con el horno en su casa, acuden a algún pariente o vecino que les prestan, en el caso de las familias que son mas dedicadas a la agricultura, se practica el prestado o yanapacuy del horno para las ofrendas del muerto, no se cobra nada a cambio, ya que es una forma de participar en la fiesta.

Por otra parte y generalmente en el pueblo se acude también a las panaderías para poder elaborar las ofrendas, en los dos casos en los que se debe acudir a otros hornos no varían la participación, ni la forma en que se desarrollan las relaciones de reciprocidad.

Sin embargo en el caso de los centros poblados más cercanos a los mercados de las urbes grandes (Sipe Sipe), ya casi no participan de esta actividad, por lo general se encarga el trabajo a un panadero quien entrega los productos a cambio de un dinero, o se compra de la ciudad por arrobas.

3.- Elaboración de la chicha y reciprocidad en Todos Santos y día de los difuntos.-



La elaboración de la chicha en la fiesta de todos los santos y difuntos, tiene connotaciones rituales, sociales, y de reciprocidad muy particulares. La elaboración de esta bebida era y es un elemento primordial para la mayoría de los cultos y ritos en los Andes, en especial el culto a los muertos; esta legitima la importancia ritual de un acontecimiento social.

Es en este sentido que esbozaremos el proceso de la elaboración de la chicha para la fiesta de todos santos y difuntos y las modalidades de ayuda que se dieron. Para poder reflejar lo que vivimos en el trabajo de campo, mostraremos el caso de las familias que no cuentan con ningún elemento para la

elaboración de la chicha y las estrategias que desarrollan para este cometido, asimismo hablaremos de otras familias que si cuentan con los implementos y veremos los procesos que se dan en ambos casos.

Inicialmente, se hace una evaluación de los materiales que se necesitaran para la elaboración de la chicha: el agua, el guíño (harina de maíz germinado), la leña, los cántaros, el perol o paila, la paleta de remover (q'eta qaywina), el azúcar, posillos como baldes, jarras y bañadores.

En el caso de las familias que no contaban con los insumos necesarios para la elaboración de la chicha tuvieron que recurrir a sus relaciones sociales de parentesco y reciprocidad para conseguir todo lo necesario, algunos de estos materiales se encontraban en su alrededor pero otros debían ser traídos de otros espacios.

Al respecto recordamos que Delgado, F. (2002), nos dice que la necesidad de una permanente cooperación para enfrentar las condiciones bioclimáticas y fisiográficas, ha hecho que las familias extiendan sus relaciones de parentesco sanguíneas recreadas en el matrimonio a otras relaciones como el compadrazgo, a los que se les considera como parientes espirituales y están basadas en la amistad, el cariño y el respeto mutuo, permitiendo un nivel de cooperación y solidaridad con importantes connotaciones espirituales que amplían los límites del grupo de parentesco sanguíneo.

Es así como la familia doliente que no contaba con los implementos y el espacio apropiado para la elaboración tuvo que acudir a una comadre que era chichera para consultar y solicitar les colabore con el prestado de los implementos necesarios para hacer la chicha, además de la cocina o espacio en su casa para poder elaborar de manera adecuada la chicha.

La comadre accedió al pedido quedando de acuerdo que sería realizado en ayni, también solicitaron la ayuda de la *akhadora*⁴ de la comadre, quien trabajo en mink'a. La aceptación de este servicio se basó principalmente en su relación espiritual y en el compromiso que sienten los parientes consanguíneos y espirituales cuando se trata de primer año (mosoj wata), además la encargada de hacer todos los preparativos para Todos Santos era una mujer que trabaja mucho y al conocer las otras dos mujeres de esta situación, decían que se le tenía que ayudar porque era una mujer como ellas que trabaja mucho y por tanto debe ser colaborada.

Doña Maria Rodríguez (2004) de Independencia nos decía:

...voy a hacer en lo de doña Irika pues ella tiene todo yo ni campo ya tengo con lo que he hecho en la casa... en ayni pues hemos hablado... a la Aleja ya le he hablado para que ella me lo haga, a mi gusto será pero yo no tengo mucho tiempo y mi comadre a aceptado... le tengo que pagar, para su comida. Su chicha hay que darles...

Por su parte doña Irene (2004) de Independencia decía:

En mi casa de abajo van a hacer, yo no puedo pero la Aleja será le ayudara con ella ha hablado no se en que quedarían... prestado todo pues no, no me tiene que pagar nada, en ayni nomás estoy dando, claro ella todo limpiecito, lavadito me lo va a dejar... somos comadres pues las dos nos tenemos que ayudar...

⁴ Es la persona que tiene el conocimiento suficiente para elaborar chicha debido a que se dedica a esta actividad, en su comunidad se le reconoce como la persona adecuada y encargada de hacer chicha, es un rol que se le asigna y que ella asume como suyo.

Una vez que se acordó con las dos mujeres su ayuda, se fijó el día que debían comenzar con la elaboración, para ello debían tener todos los implementos e insumos listos, pero faltó la leña; resulta que la leña no se consigue fácilmente, en el caso de que se cuente con un montecito o bosque de donde sacar es toda una tarea sólo ir a recoger la leña, entonces previendo que esta tarea sería muy fuerte para una mujer, Maria buscó a uno de sus compadres que en alguna fecha anterior habían hecho ayni y ella le pidió que le pague el ayni trayéndole leña, ya que cerca de donde vivía el compadre se podía acceder a leña, este aceptó y quedaron en que le llevaría una semana antes a la fecha de la elaboración de la chicha, pero el compadre por algún motivo no pudo cumplir y no estaba la leña lista, entonces Maria se molestó terriblemente y le hizo encargar a su compadre que un compromiso se debe cumplir y que el no puede fallar, en la tarde se fue a casa de su compadre que era en la comunidad de La Vega y le conminó que habiéndose comprometido no era posible que no cumpla debía haber manifestado su imposibilidad cuando ella le solicitó el servicio y que ahora debía cumplir mas aun tratándose de todos santos, luego se marchó a su casa y en la mañana del día siguiente estaba el compadre con la leña, al parecer se avergonzó por su falta e hizo todo lo posible para cumplir con su compromiso.

Nos llamó mucho la atención este hecho ya que parecía que este compromiso no iba a ser cumplido incluso por el tiempo puesto que se trataba de un día antes a lo que se necesitaba, pero también nos impresionó la firmeza con la que la mujer reclamó se cumpliera el compromiso, sin haber un papel o algo que realmente obligue al compadre a cumplir; el control social y el compromiso moral son muy fuertes.

Así lo manifestaba doña Maria Rodríguez (2004) de Independencia:

...a mi compadre le encargué pues, ahora me esta diciendo que no va poder, no puede ser como me va hacer eso y faltando tan poco, le he encargado pues que no se me haga la burla un compromiso serio es y no se me va estar burlando, pero me va escuchar yo no le acepto esto...

Luego de tener todo listo llego el día del inicio de la elaboración de chicha, el 27 de octubre a las 6.30 de la mañana se prendió el fogón en casa de doña Irene (la comadre chichera), la encargada de hacer esta tarea era Aleja (la akhadora), quien colaborada por sus dos hijas comenzó la elaboración. Aleja tenía experiencia en la elaboración pero debía hacerse la chicha según las costumbres y gusto de Maria, por ello el rato que se prendió el fogón estaba presente Maria y le daba algunas indicaciones sobre como debía hacer ciertas cosas, Aleja por su parte decía que tenía que hacer de acuerdo al gusto de la dueña, no había ningún problema en cuanto a desacuerdos también esto nos llamó la atención ya que cuando saben varias personas tienden a que se haga a su manera pero este no era el caso.

Doña Aleja (2004) de Independencia nos decía:

...yo nomás tengo que hacer pero como ella sabe a su gusto tiene que ser, yo se hacer otra clase también, como ella también entonces a su gusto tiene que ser... me tiene que pagar pues de los tres días de trabajo, tengo que entregarle mezclado y listo...

Cabe mencionar que en este caso la elaboración de la chicha no se la realizó en la casa del difunto o donde se realizaban los otros preparativos, sino en la casa de una comadre chichera, por tanto no observamos mucho la coordinación y participación de toda la familia en esta actividad, sin embargo si vimos la coordinación de la familia de la akhadora (Aleja). La encargada del trabajo era Aleja que tenía un marido, dos hijas de 15 y 9 años, un hijo de 12 años y un nieto de 4 años; el marido trabajaba de jornalero en albañilería, agricultura y lo que se le presentara así que pasaba casi todo el día fuera de

la casa, la hija mayor asistía al colegio, pero esos días tenían libre por los preparativos de Todos Santos y difuntos una vez pasada la fiesta se reanudarían las actividades escolares, así que ella ayudaba a su madre en todos los deberes de la casa y en la elaboración de la chicha, se encargaba de ayudar a poner agua al perol de alistar los cantaros, de medir la harina y el azúcar junto con Maria de pasar los otros utensilios y cuando era preciso de mover el perol para que no se pegue la misk'i q'eta., además se encargaba de lavar los utensilios de la cocina de su familia, de ayudar a cocinar y lavar la ropa; la otra hija de 9 años ayudaba a la madre haciendo los mandados, jugando y cuidando a su sobrino y algunas veces ayudaba a su hermana cuando la tarea era difícil; el hijo casi no paraba en la casa ya que se iba a buscar trabajo ayudando en otro lados con los preparativos de Todos Santos y difuntos u otras actividades, volvía a la casa para comer no se vio que formara parte del proceso de la elaboración de la chicha, el esposo tampoco estaba mucho en la casa pero en la noche que se tiene que velar la misk'i q'eta el se hizo cargo o sea que amaneció moviendo el perol y atizando el fuego junto a su esposa que dormía a su lado, luego de eso todo lo demás de la casa como la comida, el arreglo, la limpieza, etc estaban a cargo de Aleja quien se encargaba de todo paralelamente a la elaboración o indicaba a sus hijas como debían hacer.

En los tres días que duró la elaboración Maria se presentaba en la casa cada cierto tiempo para ver como estaba haciendo Aleja y dando algunas indicaciones, luego se iba a su casa donde se hacían los otros preparativos junto a su hermano y una hermana. Luego cuando la chicha ya estaba lista, toda la borra se llevó Maria para comida de los chanchos e hizo trasladar la chicha a su casa para que en esa se arrope y madure.

Doña Maria Rodríguez (2004) de Independencia nos decía:

Ya estando listo me lo tengo que llevar pues en la casa nomás ya voy a arropar y ahí tiene que madurar bien con phullus se tapa, a veces con plástico y se pone un pesado encima para que no escape nada, no se tiene que hurgar yo tengo que ver eso, además hasta aquí nomás se ha quedado su trabajo estos hombreritos de lo que me están ayudando en la casa han venido para llevar...

El ayni de los implementos y la casa para la elaboración de la chicha se había cumplido a cabalidad, pero la mink'a con Aleja no, porque se acostumbra que a cambio del trabajo se remunere con dinero o productos y se atienda con comida y bebida al mink'ador, en este caso no se cumplió con esa atención, pero la mink'adora (Aleja) estaba de acuerdo con esta modalidad puesto que Maria a cambio de la comida y la chicha le había llevado papa y otros productos en mayor cantidad de la necesaria para la comida de tres días, a cambio de que ella misma cocine, Aleja estaba de acuerdo con ello ya que decía que siendo mujer ella podía cocinar y que le había dado bastante productos que compensan el trabajo además que siendo Maria una mujer como ella y que trabaja porque era autoridad debía colaborarle con eso, entonces esta mink'a tiene un ayni en medio y resalta la relación entre mujeres con carácter de solidaridad de genero.

Doña Aleja (2004) de Independencia decía:

... me ha pedido que le ayude, me ha dicho que yo tengo más tiempo, y ella tiene muchas cosas que hacer, ayúdame nomás, te voy a pagar, pero la comida el almuerzo corre por su cuenta. Nos dan pues ellos, pero ahora me ha dado casi una arroba de papa, me ha dicho eres mujer toma, cocínate, como a traído artito estoy nomás haciendo y me he cocinado, pero es porque ella no tiene mucho tiempo también hace pues, es autoridad...

Por otra parte veremos otra dinámica en la elaboración de la chicha, es el caso cuando se realiza tanto la elaboración de la chicha y los otros preparativos en casa del difunto, en esta oportunidad observamos una coordinación y participación muy activa de los miembros de la familia, de los parientes espirituales y vecinos.

En primer instancia, la familia también hace una evaluación de todos los implementos con los que se realiza el trabajo, una vez que se tiene todo listo, puede ser que falte algún implemento y recurren a los vecinos, parientes o amigos, quienes les proporcionan en préstamo, flete o ayni, con un carácter casi de obligación para el difunto, estas son formas de participar en los preparativos, ya se sobreentiende que si falta en esa casa un implemento pues se debe de darles a cambio de nada o en ayni, si la relación fuera muy distante.

Así doña Juliana (2004) de Sik'i Sik'ia- Chawarani decía:

...de mi papá siempre sus materiales todo yo estoy agarrando heredando todo de él, la elaboración misma pues... todo yo tengo en la casa has visto ¿no ve? en eso se hace...

También don Cirilo Almanza (2004) de Independencia decía:

...cuando uno no tiene, se tiene que prestar de los vecinos, es como una obligación o también se alquila la ch'qa completa por los tres días se paga 30 Bs., así nomás, pero cuando es para todos santos todos te dan pues...

En la casa de los dolientes ya hacen varios días que acuden los vecinos y familiares para ayudar en las diferentes tareas de los preparativos y el día que debe comenzar la elaboración de la chicha, se presentan las personas que saben hacer chicha para ayudar, estos se ponen a dirección de algún familiar del difunto que se encargará de la elaboración, generalmente el dueño de casa.

En la mañana muy temprano se prende el fogón la dueña de casa se encarga de la tarea, luego ponen agua al perol que está empotrado en la q'oncha (cocina de barro a leña), y son los niños los que se ocupan de ir a traer agua a la vertiente que se encuentra cerca de la casa –destacamos que la zona es húmeda y se cuenta con varios ojos de agua dulce- para llenar al perol mientras las mujeres u hombres ayudan pesando la harina para poner al perol, así la dueña va dirigiendo a los presentes y todos trabajan con la idea de que están haciendo ayni, algunos con la idea de que es yanapacuy, pero nadie acordó nada con la familia cada uno se reserva la decisión de entender bajo qué modalidad se esta participando de los preparativos. Esta situación creemos que se da de esta manera porque la familia no fue a pedir a nadie que les ayuden, sino que los vecinos y parientes voluntariamente acudieron a ayudar, se llenaron en la casa y muchos de ellos incluso fueron con algún tronco o ramas para ayudar a atizar el fuego, este hecho nos manifestaron es muy común cuando se trata de mosoj wata (primer año).

Don Cirilo Almanza (2004) de Independencia nos decía que:

...especialmente el primer año toda la familia se esmera pues, tanto del hombre como de la mujer, ellos tienen que preparar en contrapunteo, es como si fuera una fiesta grande durante tres años, en el cuarto año ya no interesa mucho... por obligación se ayudan no hay invitación... desde el momento que se hace la chicha hasta que se vaya el alma...

Doña Juliana (2004) de Sik'isik'i-Ch'awarani decía:

... en la casa llenita a veces vienen, te ayudan sin que pidas nada a nadie, los vecinos más que todo...



Mezclando la harina de huiñapu con agua



El huiñapu hirviendo para chicha

Mientras transcurre el día con las diferentes actividades, otras mujeres están ayudando en la cocina, porque esos días se debe cocinar para todos los que van a ayudar, el dueño de casa tiene que atenderles con comida y bebida; luego en la noche algunos se quedan a dormir otros retornan a sus casas para volver al día siguiente, dependiendo de la distancia en que viven, algunos familiares han venido desde otros pueblos o ciudades, se les debe dar alojamiento y atención.

Esa noche se realiza el *velay q'eta*⁵ que consiste en atizar y mover el perol toda la noche para que la *misk'i q'eta*⁶ no se queme y este lista para el día siguiente. Esta velada es bastante interesante porque generalmente se quedan despiertos los hombres, puesto que las mujeres deben cuidar a los hijos y cocinar en el día entonces descansan por la noche; los encargados del *velay q'eta* juegan a la rayuela,

⁵ El *velay q'eta* es la noche que se amanece velando el perol donde se hace hervir la harina guñapo para la chicha, no debe descuidarse ya que si se quema se arruinaría la chicha.

⁶ La *misk'i q'eta* es lo que espesa de al hervir la harina de guñapo, es de sabor dulce y se mezcla con el uphi para hacer la chicha.

consiste en un adobe de barro con agujero en la tercera parte inferior del adobe, se botan tejos o monedas y al hacer entrar al hueco ganan; otros tocan charango y otros juegan con carne, consiste en botar el hueso del camero con un lado con carne y el otro pelado el que haga caer del lado de la carne hacia arriba es el ganador⁷; los perdedores de estos juegos son castigados teniendo que atizar el fuego o mover el perol, otros deben cocinar poner papa uayk'u para todos porque les da hambre o servir alcohol para aguantar sin dormir, en algunos casos se duermen y a estos se les pinta con hollín las caras, el hollín es el tizado del fuego en el perol, luego cuando despiertan son objeto de burlas y castigo.

Doña Juliana (2004) de Sik'i Sik'ia- Chawarani nos decía:

...en la noche no tienes que dormir eso es el q'eta velay, pijchando, atizando tienen que hacer secar hasta el día siguiente el arrope dulce misk'i q'eta que decimos tienen que hacer secar, pero no tienen que dormir ni una pestañada, pijchean pues su coca, trago mas..., los varones mayormente porque las mujeres no vamos a aguantar toda la noche de sueño no?, ...se estarían contando entre ellos, si estuviéramos despiertas escucharíamos también, pero no...

Don Sebastián Churata (2004) de Chawarani decía:

...se juntaba la gente, traían los vecinos k'ullito (leña, tronco)...con un árbol siempre..., entonces ahí hacían cuentos y algunos hacían huathias, eso comen como ayudar toda la noche...algunos duermen, se pintan sus caras con puro [hollín] negros, al jugar...

Así mismo don Gregorio Ala (2004) de Chacapaya decía:

...en la q'eta velay hay visitas que van ha venir, yo debo estar atendiendo no?, a veces cuando hace frío con alcoholcito, con canelas todo...para pasar el tiempo, para que no se duerman hacen sus cuentos, tocan charango eso, hacen sus rayuelitos, para no dormir, algunos en carne hacemos también...de los carneros, el capón, ... en su hueso, eso en su hueso de la rodilla, de ahí sacan carne, con es hueso se hace..., se gana pues ente ellos, se hace competencia botan a un lado carne, al otro lado puro hueso, así botan y alguna gente que sabe mas, él le gana..., el perdedor tiene que atizar el fuego o remover el perol, hasta hacen cocinar...papa uayk'u ponen, hacen su llajua, su todo...solo los hombres, están durmiendo las mujeres para que mañana en la mañana que cocinen... (Gregorio, 2004-Chacapaya)

Así es como se pasa la velada de la misk'i q'eta, luego en la mañana se saca del perol y se deja enfriar mientras las personas se ocupan de otras cosas de la casa, de los preparativos o solo están descansando hasta que se tenga que hacer mas cosas, los niños van a jugar.

Cuando ya han enfriado bien el uphi y la mask'i q'eta son mezclados para hacer macerar la chicha, en esta tarea también ayudan los hombres porque se trata de levantar objetos pesados como los cántaros u otros, después se deja el p'uñu bien tapado por tres o más días dependiendo si se puso azúcar o no en caso de no llevar azúcar la chicha tarda mas en madurar.

En esta otra dinámica de elaboración de la chicha observamos una mayor participación y coordinación además de un sentido de fiesta, no todo era trabajo, también se dieron momentos de juegos y de compartir comida como también bebida. Además que otra cosa que llamo la atención fue que cuando

⁷ Arce (2005) también habla de este juego durante el todos santos y difuntos de la zona de puna como es la comunidad de Japo, en la provincia Tapacarí del departamento de Cochabamba.

faltaba algo no era necesario pedir a nadie, siempre había alguien que decía tener y facilitaba las cosas, sin embargo esta actitud es notada por todos los participantes y toman en cuenta para futuro, las personas que hacen rezar se fijan bien quienes les fueron a ayudar y ellos se sienten con un compromiso de devolver esta ayuda en sentido de solidaridad y reciprocidad.

Otra dinámica fue la de las personas que no elaboraron la chicha sino que compraron, ya sea por falta de tiempo, por no saber las costumbres o por que les era más fácil (preferencia) y por que los padres o pareja del difunto cambiaron de religión.

Por ejemplo una de las familias del pueblo de Sipe Sipe, tenían muerto de año y tenían dudas si se debía hacer rezar o no puesto que hacían pocos meses que murió el yerno, consultaron con la familia del joven y decidieron que debían hacer rezar faltando unos 3 días para Todos Santos y difuntos; la esposa y la familia de esta no conocían bien las costumbres y no tuvieron mucho tiempo para alistar todo lo necesario, por ello encargaron a un panadero para que haga todos los urpus y masitas, la chicha compraron de un local de prestigio, solo la comida fue elaborada por ellos. Pese a esta situación fueron visitados por los vecinos quienes les indicaron como y que cosas debían hacer, cuales eran las costumbres, también llegaron unos 2 días antes a Todos Santos y difuntos los padres del joven y juntos realizaron los preparativos para esperar a su alma; la participación en los preparativos, de los vecinos, amistades y parientes se limitó a indicar algunas costumbres.

Así doña Jeannette García (2004) de Sipe Sipe nos decía:

...hacer chicha si alguna vez he visto, pero así de fondo no le podría decir...hemos comprado nomás, yo creo que recién al año le vamos a hacer bien, hemos comprado nomás ahora, la mayoría ya es esa tradición que elaboran ellos en persona... los del campo ellos si todavía...no yo no se hace mi mamá tampoco aunque creo que para mi matrimonio hizo ella no recuerdo bien...mi cuñada también elabora chicha pero como le digo es mas trabajo hacerlo que comprar...Primera vez, según a lo que me han indicado, al o que nos han dicho hemos tratado de hacer, así de ese modo pues...otros nos decían que está en carne propia todavía no se debe esperar, que hay que esperar cuando ha pasado unos seis meses, porque casi un mes y medio se fino, otra gente que dice que si viene y si no hay nada se va muy molesto, así dice una tradición no? A mi me indicaron también la verdad no se si realmente es así, o no es así...

Nos llamó la atención que siendo una familia del lugar, estuviera perdiendo el conocimiento de las costumbres; no es una familia que viva en la ciudad o que no se relacione con el resto del pueblo, por el contrario todos viven en esa y tienen una tienda que les permite relacionarse con la mayoría de sus vecinos, tienen comadres, compadres, pero la abuelita al parecer falleció tiempo atrás y la señora vive con su esposo y sus hijos jóvenes que van a la universidad de Cochabamba y la hija mayor era quien quedo viuda, el esposo era trufista de una línea que hace el servicio a Quillacollo, los padres de este viven en otro departamento; por todo lo descrito parece que se tratara de una familia que perdió el nexo con su cultura y costumbres al perder a la abuelita quien si conocía y practicaba estas tradiciones; por otra parte sus relaciones se orientan más hacia las costumbres de la ciudad, un espacio donde se recrea ello es la universidad, también esta la actividad que es el comercio y la constante permanencia en los centros urbanos del papá al trabajar haciendo servicio con trufi, a ello se suma la ruptura con la agricultura y la proximidad a un centro urbano grande como es la ciudad de Cochabamba. En cualquier caso se observa una pérdida de la convivencia, de recreación de los lazos sociales y saberes locales.

En otro caso se trata de una familia que se volvió evangelista y perdieron a su hijo en un accidente; estos no practican las costumbres de antes al haber cambiado de religión, pero los amigos del joven y

los hermanos no son evangelistas y como era una persona querida los amigos decidieron que debían hacer el Todos Santos y difuntos. Unas dos semanas antes pidieron permiso a los padres y se contactaron con sus hermanos que viven en Santa Cruz y en la Argentina quienes aceptaron, pero los padres no tomaron en serio el pedido pensaron que solo era cosa de muchachos: El 31 de Octubre llegaron los hermanos del joven y sus amigos se presentaron en la casa con algunas cosas como flores, verónicas⁸, y otros para armar la mesa, entonces el hermano se fue a Quillacollo compró todo lo necesario, urpus, fruta secas, chicha, y retorno a la comunidad para esperar al alma de su hermano. Los padres al ver todo el movimiento y no pudiendo quedar indiferentes elaboraron pan para hacer rezar, luego el padre vio que lo comprado era muy poco y se fue a comprar mas para que la gente pueda rezar.

Los padres pese a ser de otra religión aceptaron todo esto porque no podían imponer a sus hijos que no practiquen sus costumbres que ellos mismos les enseñaron ya que ellos antes practicaban todo esto incluso elaboraban chicha, entonces aceptaron y participaron con la atención y coordinación de los preparativos pese a que no pudieron hacer nada ellos mismo, ahora están convencidos que pese a que ellos no toman ni participan plenamente por su nueva religión al año se comprometieron a hacer como se debe porque son los deseos de sus otros hijos, amigos, parientes y vecinos y si no hacen correctamente les pueden criticar.

Don Sebastián Churata (2004) de Ch'awarani nos decía:

... como tey dicho yo soy hermano, pero mi hijo no se ha olvidado... entonces sus amigos lo habian aciotado para hacerle esas cosas no?, esas costumbres, vamos habian dicho y justamente mi hijo estaba en Santa Cruz el mayor, ha llegado 'papi nosotros voz no vas ha gastar, nosotros vamos hacer gastar a aciotarnos, entonces vamos hacer', ya les he dicho... lo han preparado... mis sobrinos eran toda la familia no han armado... como soy hermano ya no tenia ganas cuando en la tardecita han aparecido artos, las familias han venido... yo agarre mi trufi fui a traer chicha tres latas ...yo soy hermano ya no creo, pero igual lo he esperado... mi hijo también tarde ha llegado entonces si hubiera llegado mas antecitos hubiéramos hecho mas mejor, queríamos hacer pero... cuando ha llegado hemos hecho panes nomás ya nosotros, ni siquiera hemos preparado urpus, mi hijo me ha dicho vamos a poner siempre, han puesto todo... de Quillacollo ha comprado una arroba mas ha comprado mi mujer, pero claro después hemos preparado comidas... uno no se va a oponer porque directamente dice en la Biblia "dentro de la cama son dos, uno será levantado el otro será dejado", bien clarito avisa, entonces ¿Dónde más?... si mi hijo ahorita el mayor sigue esta las costumbres yo no le puedo obligar, yo le acepto y le tolero ese noche también apenas he aguantado a los borrachos pero no les puedo botar

En este caso pese a que se trata de otra religión que no permite la práctica de Todos Santos y difuntos, los padres son concientes que no pueden negar las creencias de sus hijos y del mismo difunto quien no era evangelista y están dispuestos a dejar de lado por unos días sus creencias para facilitar a su familia puedan realizar la fiesta como se debe con todas sus costumbres, están recreando los saberes y también aceptan recrear sus relaciones sociales en beneficio de sus hijos. En el trabajo de Arce (2005) también menciona esta característica de los evangelistas durante la fiesta de Todos Santos y difuntos, quienes por un tiempo determinado dejan de lado su nueva religión y se integran a las actividades de los familiares y la comunidad, debido a que sus obligaciones para con ellos es muy fuerte.

⁸ Es el manto negro que llevan las mujeres cuando están de luto al perder a un familiar, es de tela delgada. Puede ser gasa u otra, con este se cubren la cabeza.

Para nuestro caso, queremos resaltar que esta familia esta en permanente relación con la agricultura, aunque también tienen trufi que trabaja con la línea a Quillacollo, pero creemos que su relación con la agricultura permite que aun tenga respeto y contacto indirecto con las costumbres de su cultura, no las negaron completamente, las respetan pero no las practican.

4.- Ritos en torno a la elaboración de la chicha.-

Como habíamos mencionado antes el proceso de la elaboración de la chicha tiene connotaciones rituales particulares y propias de la cultura andina que lograron perdurar a lo largo del tiempo y los procesos sociales a los que estuvo sometida esta cultura (mestizaje). En el marco de la investigación pudimos evidenciar la práctica de algunos ritos y el ambiente de solemnidad y ritualidad en el que se los ejecuta, y que los presentamos a continuación.

En todas las casas a las que asistimos y en las que nos contaron, las familias que elaboraron personalmente la chicha para la fiesta de Todos Santos y difuntos realizaron ritos propios de la ocasión, en general todos realizan estos con alguna diferencia mínima, si usan copal o incienso, en cuanto al resto, los ritos se practican de la misma manera.

Los preparativos para la elaboración de la chicha se remontan hasta cuando se siembra el maíz, caso de las familias que se dedican a la agricultura, y en este momento se realizan ritos para tener una buena producción, producción destinada para la elaboración de la chicha. El momento de la siembra del maíz se hace una k'oada a la pachamama, se le ofrece un tributo para que a cambio ella de buena y abundante producción, se establece una relación de reciprocidad con un ser supremo como la madre tierra y los mortales que dependen de su benevolencia. La k'oa tiene que llevar misterios apropiados para la siembra, la producción, se debe hacer brazas y hacer humear la k'oa, luego se la recoge y se la guarda en un lado de parcela o en la casa, según los entrevistados se guarda la suerte, la riqueza, no se debe votar porque se estaría votando esa suerte y riqueza que pidieron a la pachamama.

Este rito de k'oar se lo realiza en todas las siembras, pero en la destinada para todos Santos y difuntos se pide que la cosecha sea abundante y buena para el difunto, se pide en nombre del difunto, en las otras ocasiones se pide para que no falta comida a la familia.

Así nos manifestaba doña Juliana (2004) de Sik'isik'ia- Ch'awarani:

...para sembrar por ejemplo deben k'oarse bien, la tierra misma tienes que preparar...tienes que comprar la k'oa que tiene que tener la pachamama que es el sapito con eso tienes que buscar para la chacra, después los maicitos, en esos sus pastillas, ...o sino hormiguitas, la k'oa se prepara con doce misterios...la pachamama tiene que ser en grande, conejito, golque bolsa... tu tienes que k'oarle antes de sembrar...ese día mismo k'oamos y empezamos a sembrar...lo pones en un rinconcito hay veces también que de la casa lo guardas en un rinconcito...sería la suerte que tu estarías votando no?, pero si tu lo guardas, tu así quieres decir que las riquezas que has pedido esta ahí en un rinconcito...

Otro momento en el que se hacen ritos es durante el cuidado de los sembradíos, por ejemplo durante el aporque del maíz y otros productos la gente se lleva chicha para ch'allar a la pachamama y se le invita echando al suelo la chicha antes de tomar y se le pide que de buena cosecha; también se k'oa durante la cosecha, después de haber cosechado unos surcos se hacen las brazas y se k'oa a la pachamama agradeciendo la producción, se le ofrece un regalo para luego dejar descansar la tierra por unos meses y después poder seguir teniendo buenas producciones, no se debe cansar a la tierra.

Al igual que en la siembra durante la cosecha de lo destinado a la fiesta de Todos Santos y difuntos se agradece a la pachamama por la generosidad de la producción y se le agradece al muerto o alma para

quien se destinará la cosecha, se entiende que fue el difunto quien intercedió ante las deidades como la pachamama para que la producción sea buena.

Doña Juliana (2004) de Sik'isik'ia- Ch'awarani nos decía que:

...los trabajadores se van con buena chichita para trabajar...al apocar están ch'allando así que va dar buen este buena cosecha... la cosecha si da bueno, lo k'oas también...

Don Sebastián Churata (2004) de Ch'awarani nos decía:

...mi mamá también para cavar la papa, o cebolla, zanahoria en el medio lo hacia, lo k'oaba... para los muertos también pues, igual se hace...

También don Gregorio Ala (2004) de Chacapaya decía:

...si eso es costumbre cuando sembramos hacemos un rito la k'oada, igual para cosechar hacemos también otra k'oada...para que produzca mas, para que no haya alguna desgracia natural...

Ya en la misma elaboración de la chicha, también se realizan ritos: para comenzar con la elaboración se prepara todo y se enciende el fuego para la chaqa (cocina grande de barro para el perol donde se hace la chicha); con las brasas de la chaqa se hace k'oar y humear con copal o con incienso para posteriormente dejar la k'oa dentro de la chaqa; este rito se lo realiza para toda ocasión, es decir lo hacen siempre que se elabora chicha ya sea para todos Santos y difuntos o para otras fiestas, pero en este caso se lo hace con mas ceremonia ya que se teme a los muertos.

La k'oada la realiza la gente que está elaborando la chicha, puede ser el dueño de casa que es familiar del difunto o un akhador, estos piden que la chicha para el difunto salga bien, no se arruine, que las almas les bendigan con abundancia y salud y que la gente que va estar en la casa y participando de la fiesta de Todos Santos y difuntos no peleen, no se den contratiempos y se lleve la fiesta con armonía, convivencia y reciprocidad entre todos, los vivos y los muertos y entre estos.

Así doña Juliana (2004) de Sik'isik'ia-Ch'awarani decía:

...si es para todos santos, para la almita, entonces dices ojala que salga bien a su gusto, como le gustaba a él no?...si haz hecho hacer con un akhador va hacer pues, es que saben mas bien los akhadores, mas bien te piden k'oa, todo...

Don Sebastián Churata (2004) de Ch'awarani decía que:

...faltando un día algunos lo k'oan, dentro de la chaqa lo ponen, cuando vas ha comprar eso ya saben como es y tienes que decirles para que quierres y ellos te lo preparan, eso se acostumbra aquí harto...

Doña Severina Nina (2004) de La vega manifestaba que:

...si ch'allan pues para que nos vaya bien diciendo...si pues no vamos hacer diciendo pues, primero ch'allan para las almas, después para los cabildos, para la madre tierra...si no hay una persona mayor nosotros nomás hacemos... cuando estamos haciendo la chicha no ch'allamos pero hacemos humear con grasita y k'oa...

Otro momento de ritualidad es la noche de la q'eta velay, en la que los hombres amanecen cuidado que la q'eta no se quemé, esa noche además de hacer juegos para no dormirse, tienen momentos de

meditación y ritualidad, estos se sientan alrededor del fogón para pijchear la coca y toman alcohol; estos momentos hablan del difunto de cómo era, sus cualidades y recuerdan de momentos importantes que hayan compartido cada uno de los presentes con el difunto, cada que beben el alcohol invitan un sorbo en nombre del difunto como si el estuviera con ellos esa noche, es un momento de comunión con el difunto, de comunicación y se espera que de ello se fortalezca la relación entre los vivos y el difunto, que él se entere de que lo están esperando y su relación es fuerte.

Posteriormente ya después de haber concluido con la elaboración de la chicha para comenzar esta, es decir para servir el primer vaso de chicha para todos santos, sacan una primera tutuma que es dedicada a la ch'alla de la pachamama y luego en nombre del difunto, y es precisamente el primer vaso que debe ser servido para el difunto y puesto en la mesa del mast'aku para que se sirva este el momento de su llegada al mundo de los vivos. Este ritual lo realizan también las familias que hicieron elaborar en otro lado la chicha o que compraron.



Ch'alla a la pachamama

Don Cirilo Almanza (2004) de Independencia decía:

...primeramente a la madre tierra se le alcanza copal...después se pide Dios...después en un vasito a todas partes se rocía diciendo que es para la madre tierra y luego para el difunto...

Doña Luisa Castellón (2004) de Independencia decía:

...solo me pido de Dios, o sea hago mi sahumerio con incienso, me hago humear solamente me pido de ellos, también de las almitas...

Doña Maria Rodríguez (2004) de Independencia manifestaba que:

...para comenzar con la chicha lo primero es a la pachamama y luego al difunto, después primerito para él se sirve en la mesa no se puede dar a nadie primero, después de servir recién invitas a los presentes y a todos...

Es así como se logran todos los preparativos para esta fiesta, se tejen un sin fin de relaciones sociales, materiales y espirituales que permiten llegar a la meta fijada de la manera que los actores desean.

CAPITULO IV: RECIPROCIDAD Y CELEBRACION DE LA FIESTA DE TODOS SANTOS Y DIFUNTOS

1.- El 31 de octubre y el alma de los angelitos.-

El 31 de octubre es el día en que comienza la celebración de la fiesta de Todos Santos y difuntos con la espera a los angelitos, este día después del medio día se arma una mesa blanca, el mantel o tendido debe ser blanco y las coronas o guirnaldas y los banderines en lo posible blancos con algunos morados, pero el blanco debe predominar porque se trata de almitas de niños y estos son considerados angelitos.

Don Gregorio Ala (2004) de Chacapaya nos decía que:

...según costumbres que tenemos el 31 de octubre ahí se comienza los angelitos, así mast'aku ¿no?, hacemos mast'aku también esperamos a las almitas que van a llegar y cacharpaya hacemos a las 24 horas... fruta secas, buñuelos, apis, tostado, todo lo que le gustaba al chiquitito, cualquiera cosa de comida también si ya sabía comer... la mesa es de color blanco, mayormente tiene que ser blanco porque es angelito pues todavía, ellos yo creo vienen del cielo, tienen que ser muy aparte..., los mayores sapsas son pues...

También don Cirilo Almanza (2004) de Independencia manifestaba:

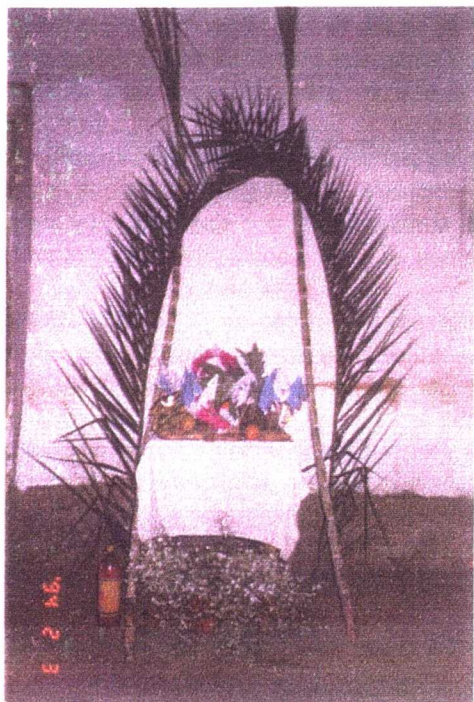
...para los angelitos se prepara una mesita pequeña con su refresquito, su comidita, luego se les despide para que lleguen las machu almas el 1 de noviembre...



Mesa para angelito

Los preparativos para la llegada de estas almitas tienen la misma importancia y participación de los vecinos, amigos y parientes que cuando se trata de almas de mayores; las ofrendas tienen figuras de animalitos, se coloca mayor cantidad de dulces y frutas, también se pone leche, quesillos, huevo, refresco hervido o en botella y la comida que más le gustaba al angelito; en caso de tratarse de un bebé no se pone comida ya que se entiende que no conoció este alimento. Se elabora un poco de chicha para invitar a los que van a rezar, pero generalmente no se pone a la mesa de los angelitos.

La mesa la arman los familiares, en lo posible no deben hacer los padres, pero si no hay nadie más ellos se encargan de armar; es una mesa pequeña o mediana y debe de terminarse de armarse para entrada de la tarde, cuando se termina de armar se reza como bienvenida de las almitas, se ch'alla con chicha y se espera que vengan los vecinos a rezar.



En los centros poblados como los pueblos, la mesa de los angelitos es visitada por los niños y en menor frecuencia por los mayores, pero en las comunidades todos van a rezar y a acompañar a la familia. Se reza toda la noche y el primero en la mañana, luego para las doce del primero de noviembre se les hace la despedida o cacharpaya, se vuelca la mesa -K'umpur- se rezan tres Padre Nuestro, tres Ave Marías, también se ch'alla pidiendo que el alma se vaya sin ningún contratiempo y que para nosotros -los vivos- sea un buen año y nos bendiga. Se reparte todas las ofrendas de la mesa entre los que rezaron y todos los presentes, los rezadores se eligen las mejores cosas y los urpus reparten entre todos los presentes, todo lo que reciben las personas presentes representan su riqueza de todo el año, su riqueza en alimentos; es para que no pasen hambre, el alma les esta reciprocando por haber esperado su Todos Santos, es decir que a cambio de haber sido esperado con abundancia de comida y bebida, él les da las bendiciones y pide del señor que nadie pase hambre o tengan desgracias; es un servicio en pago de otro. Luego visten a un niño con una sábana blanca, se le carga una muñeca si era mujer o solo las ofrendas si era hombre y se le despide, se le bota de la casa,

se tiene que ir cargado de su muñeca y sus ofrendas que son para su hambre durante el viaje de retorno.

Don Gregorio Ala (2004) de Chacapaya nos decía:

...los angelitos hacemos cacharpaya con un buen, un buen mesa que hay que comer también, hay que repartir entre todos los vecinos, casi toda la comunidad y hacemos Cacharpaya como una alma lo hacemos, lo vestimos a un gente a los que han rezado ¿no? Porque es 24 horas, 24 horas se trasnochán, rezan a esos lo vestimos de una alma y a eso le soltamos ¿no? Como a un, con su q'epi de urpus, ¡todo!... se hace chicha pero poco, se toma, se ch'alla que sea un buen año para nosotros, que nos bendiga eso, se pide ¿no? Del señor. De aquellos angelitos

Una vez que se va el alma de los angelitos, se quedan los familiares en la casa y toman y comen todo lo que habían preparado con algunos vecinos y amigos que les acompañan, finalmente en la noche van al cementerio llevando velas y flores para la tumba y es ahí donde termina los Todos Santos de los angelitos.

No se puede realizar esta fiesta junto con las almas de los mayores porque estos son angelitos vienen del cielo de Dios. Las almas de los mayores no saben de donde vienen, no todos están en el mismo nivel como los angelitos, los mayores son SAPAS. Entonces para que no se mezclen y puedan dañar las almas malas a los angelitos estos vienen antes a visitar a sus familiares sin ningún peligro.

Así manifestaba don Cirilo Almanza (2004) de Independencia:

...los angelitos se vienen antes porque ese es su día, ellos son del señor y son angelitos, si vienen juntos a las machu almas hay pues de todo no entonces es peligroso para los angelitos, por eso se tienen que venir ese día nomás...

2.-El 1º de noviembre y las machu almas.-

El primero de noviembre es el día de la llegada de las machu almas, la familia realiza un sin fin de preparaciones para esperar a sus seres queridos; desde el día anterior se organizan para poder tener todo listo a las doce del medio día, que es cuando llegan las almas, alistan las ollas donde se cocinarán las comidas, los servicios que se necesitarán para atender a toda la gente que les visitará, algunos preparados como moler ají en vainas, pelar las papas, hacer la phala⁹ para el jauri uchu, moler el maní para la sopa, etc. Luego al día siguiente desde la madrugada las mujeres encienden el fogón de la cocina y se comienza con la elaboración de los alimentos que se deben poner a la mesa para esperar al visitante y que luego se convida a la gente que va de visita a la casa a recibir el alma.

Por otra parte el 31 de octubre en la noche ya se empieza con el armado de la mesa o mast'aku, este trabajo es realizado por algunos amigos o parientes pero no por los dolientes quienes tienen que ocuparse de otros preparativos, entonces se solicita a gente entendida que les hagan el favor de armárselos la mesa, puesto que ya son conocidos por su seriedad en cuanto al tema; por lo general se trata de un grupo de personas mayores y no tan mayores, que se dedican año tras año a esta actividad del armado del mast'aku, por ello son asumidos por el resto de la comunidad como los conocedores y encargados de armar mast'akus, además ellos mismos se asumen como tal por eso siempre aceptan esta tarea de buen gusto, la familia solo debe proporcionar todo lo necesario para dicho armado, esta gente hace esto porque es un deber que no se puede negar a nadie cuando se trata de Todos Santos.

Don Mario (2004) de Sipe Sipe nos decía que:

...el primer día solo se arma pues, hasta las doce del día tiene que estar bien armado, empezamos por ejemplo el 30 de octubre pa' el primero tenemos que amanecer, tiene que estar listo, o sea prácticamente hasta las 12 del día...otros arman. Nosotros solo alcanzamos, hemos entregado todo en grupo y ellos se han armado a su gusto...

Por su parte don Sebastián (2004) de Ch'awarani decía:

...han ido a traer pino, de pino uno como altarcito lo han preparado, ya ahí encima de la mesa lo han puesto una verónica... y ahí lo han puesto urpus y después de dulces, esa canasta de dulces, todo lo han puesto, si y alrededor también lo han puesto pinito y sus guirnalda, han tardado, después de mast'arse han rezado, han puesto una oración, eran mis sobrinos y sus amigos...hasta las doce y media parece que han terminado, después de oración de resaco, estaban ch'allando, estaban tomando chicha...

Esta característica del armado se observó solo en Sipe Sipe y en algunas comunidades, no así en Independencia y sus comunidades que son algunos familiares como las nueras o los yernos los que se encargan de esta tarea o incluso los mismos dolientes quienes se sienten en la obligación de armar la mesa, este hecho demuestra cariño por el difunto, no puede atenderle una persona ajena debe ser la familia, de lo contrario podría sentirse que no es bien venido.

Don Cirilo Almanza (2004) de Independencia decía:

...bueno cuando se tiene que armar mesa, están las nueras o los yernos o los cuñados, porque la viuda o los hijos están haciendo otras cosas, entonces ellos se encargan de armar la mesa, o la misma familia también arma nomás, también los amigos...

⁹ Es un preparado con bambacillo o harina de trigo molido con la cáscara, es un poco áspero, se frota con las manos esta harina y huevo procurando que no se hagan bolitas, luego se retuesta en un sartén sin aceite. Con ello se espesa el uchu (ají).

Don David Alcázar (2004) de Aramani decía que:

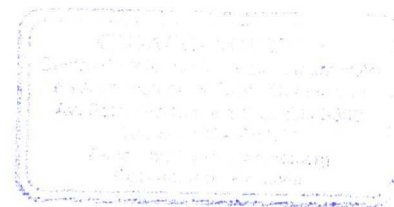
...se arma en una mesita con su negro se pone todo lo que se ha hecho para el Todos Santos, fruta también lo que se tiene se pone, todos hacemos aquí unos mas grande otros chiquito, nadie se mira a lo que tenemos, solo en primer año hacemos grande, nosotros nomás hacemos después vienen vecinos. Compadres ellos también ayudan a armar...

Doña Maria Rodríguez (2004) de Independencia decía:

...No pues nosotros nomás armamos como pues, si es nuestro pariente le estamos esperando quien mas tiene que armar, nosotros pues...

Se arma una mesa grande en una habitación o corredor de la casa, se tiende un mantel o lienzo de color blanco y en cima un tapado negro, en la cabecera debe colocarse el nombre y si se puede la foto del difunto; en algunos lugares se hace una especie de nicho con pinos, palmeras o verónicas, en otros lados con caña de azúcar y cadenas, en general siguen la misma lógica de hacer un nicho o tumba, pero con los elementos que tienen a mano, esta tarea tiene que ser cuidadosamente hecha y todo tiene que ser muy estable ya que luego servirá para apoyar otras cosas, además que para iniciar con esta tarea se ch'alla con chicha y pijchean coca, tiene un sentido ceremonioso; luego comienzan con la ubicación de todas las ofrendas que se elaboraron para este cometido, se ponen las ofrendas de acuerdo a la cantidad que ha elaborado la familia del muerto y también se considera si es primer año, segundo o tercer año ya que cuando es mosoj wata se tiende a hacer una mesa mas grande, con mas cosas y con los cuerpos mas grandes: urpus que tienen de diferentes figuras, animalitos como la víbora, sapos, caballos, vacas, ovejas, llamas, pajaritos, peces, etc, biscochuelos, masitas, pan, y en algunos casos como el de los centros poblados, se ponen una torta casera, posteriormente las frutas de toda clase, algunas se traen de otros lugares, pero generalmente llevan la piña, el plátano, la naranja, las mangas, el palto, sandía, manzanas, etc; también se ponen un vaso de agua, un poco de coca y si era hombre cigarros.

Este trabajo es realizado en toda la noche no duermen amanecen armando, tomando y pijcheando; ya en el día se elaboran las otras cosas como el pollo con locoto en el pico, el conejo parado con alfa en su boca, y cuando es mosoj wata un cordero al horno parado, esta es una tarea muy difícil y estos animales cocinados se ponen a la mesa, además de chicha, cerveza, refrescos y los platos que se prepararon para esperar a las almas, pero llama la atención la ceremonia con que se elabora y ubica el cuerpo que es una muñeca o muñeco de masa de pan con las características del difunto y es precisamente una representación del muerto se le pone su nombre y todas las ch'allas y diálogos se los dirige a este cuerpo o t'anta wawa; se termina el trabajo antes de las doce del medio día que es cuando las almas llegan.



Mesa de machu alma

Para el momento de la llegada de las almas que es a las doce en punto, todas las personas salen de la habitación donde se ha armado la mesa, en algunos lugares la familia rocía harina debajo de la mesa y no dejan que nadie se acerque, dicen que en la harina se notan las pisadas de las almas que llegan porque no viene solo el alma del difunto, sino que vienen otras almas de la familia y también amigos y las mundo almas¹⁰; luego de unos minutos de alejarse de la habitación, todos se acercan y entran al ambiente del mast'aku, para rezar tres Padre Nuestros y tres Ave Marías en nombre del difunto, luego se ch'alla y se invita al alma a servirse todo lo que se encuentra en la mesa. Los encargados de este recibimiento son los que armaron la mesa, es decir los mast'adores quienes dirigen las oraciones y el recibimiento ya que la familia debe encargarse de atender a toda la gente que se acerca a rezar pagando por los rezos con las ofrendas y urpus, este es el caso de Sipe Sipe, pero en el caso de Independencia se dividen las tareas entre la familia y algunos como los hijos mayores se encargan de atender a la gente y la madre con otros familiares de cocinar.

Así doña Juliana (2004) de Sik'i Sik'ia- Ch'awarani nos decía:

...mi mamá me enseñó que se rocía harina debajo de la mesa y no se deja que nadie se acerque, se tiene que dejar libre ese lugar después ya en uno de esos ratos te fijas debajo de la mesa y clarito se ve las pisadas de piewitos chicos, de grandes también, en eso se sabe que llegan las almas...

Don cirilo Almanza (2004) de Independencia decía:

...bueno cuando era todavía joven le he acompañado a mi mamá al cementerio, el primero en la noche y ella se ha quedado tomando, entonces me ha mandado a la casa porque las velas estaban ardiendo entonces era peligroso que se incendie la casa, me he venido solito en oscuro con farolito nomás, la casa estaba cerrada, toda la gente estaba en el cementerio, y cuando he llegado me he dormido, después mi mamá se habrá entrado en la mañana he ido a ver todo alrededor de la mesa habían pisadas de todo tamaño, eran pues de las almas que llegan...una vez también he escuchado como arrastrando pies en mi puerta, yo dormía aquí cerca de la puerta me parado rápido he abierto la puerta y he visto pues una sombra perdiéndose en la esquina, cuando la, como se llama..., bueno una señora de la esquina me viene y me dice haz escuchado tanto han aullado los perros yo le he visto era doña., no voy a decir el nombre, ella era, su espíritu, se siente al alma, se le ve y en todos santos clarito algo nos indica que esta llegando, además no vienen solos con sus amigos dice que vienen y si no les esperamos es una vergüenza...

¹⁰ Las mundo almas son las almas de las que nadie se acuerda, de aquellos muertos sin familias que nadie espera en Todos Santos y Difuntos.

Doña Luisa Castellón (2004) de Independencia decía que:

...se siente cuando llegan, no se ve pero se siente, en mi caso cuando murió mi abuelita me han mandado por un mantel blanco a su cuarto siempre, yo sabía donde estaban sus cosas y en vez de hacer rápido estaba haciendo otra cosa, cuando a las doce han replicado las campanas y la cómoda se ha mecido pues fuerte, yo ese rato he corrido, era pues el alma que estaba llegando...



Elementos de mesa de mayores

Posteriormente a la ceremonia de bienvenida de las almas, se convida chicha y comida como el mani caldo y el jauri uchu que en algunos lugares como Independencia, se dice que son los platos típicos de Todos Santos, pero esto no es vertical en algunos casos se hace de acuerdo a las posibilidades de la familia y los gustos del difunto; todos los presentes se sirven ch'allando e invitando al alma como si estuviera entre ellos, se habla con el (ella) y se recuerda de sus hazañas, es un momento de comunión entre todos los presentes y con el alma; mientras los encargados de armar el mast'aku están compartiendo con todos, pero al mismo tiempo vigilando la mesa para que nadie robe nada de los que se puso ya que en algunos casos la gente se lo levanta, en el caso de sipe Sipe los armadores son los responsables del cuidado porque ellos se convierten en dueños de la mesa y son ellos los que tendrán que K'umpur o volcar la mesa; en el caso de Independencia no se conoce de robos la mast'aku, pero de cualquier manera la familia es la encargada de cuidar la mesa.

Doña María Rodríguez (2004) de Independencia nos decía:

...se invita pues a los amigos en la chicharroneada de la semana antes, entonces ya saben pues que tienen que venir, la gente que llega también saben y según a su cariño también vienen ese rato siempre que llegan las almas y nos acompañan, se les invita a servirse la comida, este caldo de mani, el jauri uchu, eso hacemos y después su chicha, algunos se quedan a tomar toda la tarde en la casa, para eso están pues los hombres que les atienden y nosotros estamos pues atendiendo a los que vienen a rezar...

Doña Juliana (2004) de Sik'i Sik'ia- Ch'awarani decía que:

...cuando es bien querido el difunto o la difunta sin que digas nada se llena la casa, todos vienen a rezar y a todos tienes que invitar la comida, su chicha, y ellos hablando con el muerto se sirven, ch'allando "solo una vez te vinimos a ver pues" diciendo toman, le ch'allan... yo he presepelado picante de pollo eso le gustaba a mi papá...



Ch'allando para servir la comida del 1° de noviembre

Mientras se atiende con comida y chicha a la gente que visita la casa también se va mandando en ollitas pequeñas a las casas de los amigos y conocidos con una jarra de chicha para que se sirvan en nombre del difunto, este acto se observó mas en los centros poblados como el pueblo de Independencia, pero no en las comunidades porque todos están en la casa, rara es la persona que no esta presente.

Don Cirilo Almanza (2004) de Independencia decía:

...ya has servido a todos en la casa, tienes que preparar para los compadres, padrinos y amigos en ollitas, mandar a su casa con los chicos, con su chicha diciendo que se sirvan en nombre de la almita, entonces ellos se lo tienen que rezar y servirse...eso ya de su conciencia no, pero se manda, a veces la gente también esta enferma o esta con visitas entonces no pueden venir y se les manda pues...

Esta costumbre de mandar a las casas se observo con mas fuerza en la localidad de Independencia, este hecho nos permite ver el carácter comunitario que tiene la fiesta aún en un espacio urbano, la reciprocidad que rige esta fiesta se la extiende a lo comunal al mandar las comidas y esperar a cambio los rezos. En Sipe Sipe que es también un centro poblado urbano no vimos esta costumbre, se espera a la gente en las casas y la comunión de la comida se limita a ese espacio, pero se hace comunitaria la fiesta y la reciprocidad al igual que en Independencia cuando se manda la platillada a las casas, esta consiste en mandar el primero de noviembre masitas, urpus y vino en platitos pequeños a las casas de las amistades esperando que a cambio eleven oraciones por el alma y es una invitación a que vayan a las casas a rezar. Como se puede ver los principios de reciprocidad y comunitarismo están presentes en ambos espacios aunque se manifiestan con algunas variantes.

3.- Visitas en las casas, reciprocidad, comunitarismo y complementariedad.-

En las comunidades o en los pueblos casi siempre hay mas de un muerto por tanto se arman varias mesas y durante la tarde del primero de noviembre mucha gente y sobre todo los niños hacen un recorrido por todas las casas donde se tiene mast'aku, llegan a la casa del mast'aku y se ponen al pie

de la mesa rezan tres Padre Nuestros y tres Ave Marías, se dirigen a los familiares y preguntan “¿por el alma de quien?”, entonces los familiares responden con el nombre del difunto, pero no siempre se da el nombre del difunto para quien están haciendo Todos Santos también pueden dar otros nombres de las almas de los familiares que murieron tiempo atrás, y en pago de este rezo les dan en un platillo con urpus, masitas, dulces y chicha en caso de los mayores o refresco de tostada (refresco hervido de cebada con hinojo y canela) en caso de niños.



Tomando chicha después de rezar

Las casas que son más visitadas son en las que se tiene mast'aku de primer año, ya que se entiende que es donde hay mejor chicha, abundancia de ofrendas y hasta comida para todos los rezadores, estos generalmente son un grupo de amigos o familiares que juntos se dan a la tarea de visitar todos los mast'akus y rezar, esta dinámica la observamos mas en los pueblos debido a que en los pueblos existen mayor cantidad de mast'akus y es parte de sus costumbres este recorrido; en cambio en las comunidades el número de muertos es menor y la comunidad o las familias de la comunidad tienden a quedarse mas tiempo en la casa de uno de los difuntos, generalmente con quien tienen mayor relación de parentesco y en esta ayudan en los preparativos y todo lo preciso, son parte de la familia que espera a sus difuntos, en algunos casos y solo por un momento visitan a otras casas como una muestra de respeto al difunto y su familia.

En esta gira de visitas, los rezadores hacen una evaluación de donde esta mejor la chicha o la atención y pasan la voz para que sea en esa casa donde pasen la noche, es una cuestión de prestigio, por eso es que los familiares del difunto se esmeran para hacer todo de primera y así gozar de buen prestigio que se manifiesta con mayor concurrencia de la gente, también es una forma de atención y prestigio para el alma del reza chico.

Cuando ya esta anocheciendo, la familia del difunto se prepara para ir al cementerio llevando flores y velas para la tumba del difunto, van a limpiar las malezas y todo el lugar y a rezar como un preparativo de lo que será al día siguiente, y para acompañar esta tarea se llevan ponches y chicha; se invita a todos los que pasan por el nicho o tumba a rezar y servirse estas bebidas, después de acabar con todo retornan a la casa en donde se sigue recibiendo a los rezadores, no todos van al cementerio, una vez que vuelven a las casas, se preparan para hacer la velada del mast'aku.



Tomando ponches en la tumbas, ch'allando



En la noche en el cementerio haciendo limpieza de las tumbas

Don Cirilo Almanza (2004) de Independencia nos decía:

...se va pues en la noche al cementerio a limpiar y a rezar para la alma, se hace humear pues y se llevan velas, se lleva ponchecitos y chichita, se invita eso y una vez que ya haz terminado te vuelves a las casa y tienes que amanecer pues en el mast'aku...

También don David Alcázar (2004) de Aramani decía que:

...en la noche vamos pues al panteón, se hace humear para las almas... las velas tienes que llevar y chicha se toma...

En esta actividad se observa la participación de toda la comunidad en el cementerio, todos acuden a hacer lo necesario para poner en buen estado los nichos, pero también todos realizan sus ritos de

ch'allar y compartir con el resto de la comunidad. Es un espacio de compartimiento con todos los que están en el cementerio sean que tienen difunto, sean ayudantes, visitantes, etc todos comparten; después de hacer sus tareas en sus nichos invitan a todos los que pasan a servirse chicha y ponches a cambio se elevan oraciones por el alma de los difuntos; luego ellos van de visita a los otros nichos de manera que se quedan en el cementerio hasta pasado la media noche compartiendo y en algunos casos emborrachándose para comunicarse mejor con el alma que está de llegada. Esta dinámica se la vio en Independencia como en sipe Sipe.

4.- La velada del mast'aku.-

Generalmente en Sipe Sipe la velada del mast'aku es realizada por los mismos que armaron la mesa, quienes tienen que cuidar durante toda la noche y rezar de rato en rato una lista que los familiares les entregan, esta consta de aproximadamente unos cien nombres de difuntos familiares, amigos y conocidos de la familia, además siempre hay picaros que viendo que se emborrachan entran a rezar y les roban las mejores cosas de la mesa, por tanto tienen que estar bien despiertos y cumpliendo con las almas sino pueden ser castigados.

Así nos decía don Mario (2004) de sipe sipe:

Para en la noche se tiene que amanecer despierto, los dueños de casa nos dan chicha. Coca y una lista de almas para los que se tiene que rezar, toda la noche rezamos de rato en rato, para el día siguiente hasta la k'umpuda tenemos que terminar esa lista, esa es la costumbre...

También doña Jeannette García (2004) de Sipe Sipe nos decía:

...ellos se quedan nosotros solo les entregamos para que amanezcan una lista con nombres de todos los familiares muertos y ellos rezan hasta el día siguiente...vienen también rezadores pero en la noche ya muy mareaditos...

El grupo permanece junto y rezan juntos, los dueños de casa les han provisto de chicha y coca para toda la noche, hay un encargado de dirigir los rezos, es el mismo que dirigió el armado de la mesa, el es quien eleva los nombres y plegarias en voz alta, esto es realizado de rato en rato y para no dormirse y como parte de la ceremonia se pijchea coca y se bebe chicha, algunos que eran muy conocidos del difunto en su borrachera hablan con este, rien, parecería que mantienen un diálogo, a veces no se entiende nada, pero es un constante entre algunos borrachitos; en esta rutina llega la mañana y los dueños de casa deben ofrecerles una comida rápida como asados o papa huayk'u con huevos pasados y una buena llajua para recuperar a los borrachitos. Esta misma dinámica se observó en los otros espacios como Independencia y la mayoría de las comunidades pero los que amanecen son los mismos familiares y amigos que se quedan y hacen turnos, la mayoría son hombres porque las mujeres deben descansar para atender y cocinar al día siguiente.

Doña Severina Nina (2004) de La vega nos decía que:

...tenemos que amanecer pues sin dormir, se hace como el velorio, así tiene que ser aunque siempre un momento nos dormimos, nos vence pero igual tenemos que seguir, algunos nomás nos quedamos pues, los otros también están mas cansados se duermen les despertamos también al amanecer para que nosotros descansemos, esa noche se pijcha coca y se toma pues chicha u otro traguito, se reza para el alma y para los otros familiares también se reza, también vienen rezadores a esos les decimos varios nombres para que recen, toda la noche se reza...

5.- El 2 de noviembre día de los difuntos.-

Esa mañana se va al cementerio a escuchar misa, en Independencia se tiene costumbre celebrar una misa para los difuntos, luego se retorna a la casa donde se sigue recibiendo visitas, los rezadores, y la familia debe seguir atendiendo con las pagas por los rezos, pero también debe alistar la platillada que se da en especial en los centros poblados como Independencia esta consiste en preparar en recipientes, masitas, urpus, biscochuelos, tajada de torta, un vaso de vino y una jarrita de chicha con una tarjeta de oración con el nombre del difunto que deben ser distribuidos a la mayoría de las casas de los conocidos, vecinos, parientes y amigos de la familia y del difunto, esta platillada es una forma de reciprocidad del difunto para todos los de su comunidad es una forma de hacerles llegar su bendición y que no les falte comida durante todo el año.

Doña Luisa Castellón (2004) de Independencia nos decía:

... el dos de noviembre en la mañana se va a misa hasta el cementerio, después en la tarde se vuelve a ir...

Don Cirilo Almanza (2004) de Independencia decía que:

... el 2 en la mañana se reparte pues las masitas y vino a las casas de todos los que nos han visitado y de los parientes, amigos, es algo que el alma les esta mandando como su bendición para toda la familia, es un costumbre desde antes pues, eso se acostumbra...

En cambio en Sipe Sipe como vimos antes se reparte estas masitas y vino el 1º en la mañana como una invitación a que la gente pruebe los que se ha hecho en ese mast'aku y les visiten, es como una carta de invitación, pero también es una comunión de todos con el muerto, también tiene un sentido de reciprocidad para con él y los vivos.

Doña Juliana (2004) de Sik'isik'ia-Ch'awarani nos decía:

... tienes que mandar pues a tus vecinos para que sepan la calidad de lo que has hecho si es buena chicha, todo pues, entonces ellos sabiendo dicen iremos ahí hay mejor la chicha así te visitan...

A demás de esta diferencia en cuanto al día que se reparte la platillada, el sentido que tiene este acto en los dos lugares de estudio es el mismo probablemente con algunos matices de diferencia pero bajo los mismos principios de reciprocidad y comunitarismo.

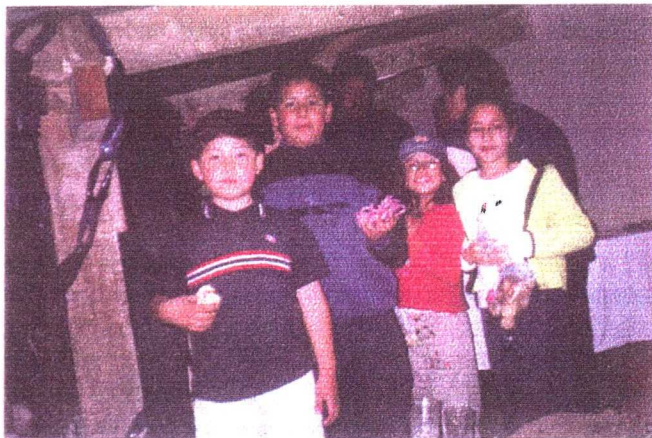
En Sipe Sipe, para las doce del medio día del dos de noviembre se tiene que despedir a las almas, se hace la cacharpaya, para ello se debe k'umpur la mesa (volcar la mesa). Los encargados de k'umpur son los mismos que armaron la mesa, para este momento estos deben de haber terminado de rezar para todas las almas de la lista que se les entrega la noche del primero de noviembre y luego a las doce se prosigue con la volcada de la mesa en la casa, antes de ello se invita en la casa un plato de comida como picante, phuti; luego se rezan tres Padre Nuestro, tres Ave Marías, con sus salves y se encomienda por el alma del difunto, este rezo es dirigido por el guía de los k'umpudores y el resto de la familia y visitantes también rezan junto a ellos, una vez terminados los rezos el guía prosigue a levantar y repartir las mejores cosas entre los k'umpudores, luego reparten a todos los presentes todo lo demás de la mesa, se cree que este es el qoqai del año para la familia, es la bendición del muerto para todos los vivos, tiene el mismo sentido de la platillada en Independencia, hay una similitud de sentidos.

Doña Jeannette García (2004) de Sipe Sipe nos decía:

...el dos de noviembre a medio día, nosotros a medio día hemos tratado que sea empunto, que se vaya dice el alma ¿no?, se han repartido todas las frutas, han empezado a rezar por toda esa cantidad de rezos que le hemos dado, han terminado hasta esa hora, les hemos invitado comida, de ahí se han repartido, los que han corudo¹¹, y eso los cuerpos más grandes se lo han llevado, así había sido, si a medio día les hemos mandado

También don Mario (2004) de Sipe Sipe decía:

...levantan el día dos a las doce empunto, empiezan a rezar los que tienen que levantar la tumba... puede ser para treinta almas, veinte los que tengan finados sus dolientes, de acuerdo a eso hacen una lista, todito eso tienen que rezar, después y ultimito para las almas, almas olvidadas...de ahí se los da su chicha, ch'allan, se empieza a servir la comida...



Niños recibiendo su qoquai de todo el año

Luego se hace la despedida del alma, uno de los presentes generalmente el guía personifica al alma y todos los presentes le botan de la casa con palos, agua y todo lo que pueden, se trata de que una vez que sale de la casa no debe volver a entrar pero también se debe cuidar de que no haga travesuras en la vecindad ya que a veces se van a las chicherías a tomar y piden en nombre del difunto para que luego la familia pague, entonces le botan hasta un lugar alejado y una vez que se le bota, se le agarra y se le sube a un columpio que armaron los familiares se le viste de cholita con su wawa en la espalda y se le hace columpiar; el alma enojado canta Todos Santos manta con letras picarescas insultando o burlándose de los que le están columpiando, después se baja y se acerca a la casa para despedirse de su familia con recomendaciones de portarse bien, incluso se llega a llorar, es un momento muy emotivo, se asume que realmente es el alma de la persona quien se esta despidiendo ya que el que personifica al alma esta bastante borrachito, se lo considera como un medio de comunicación del alma para con su gente, luego todos se van al cementerio llevando otra mesa para armar allá ya que la de la casa se repartió entre todos.

¹¹ Se llama así al grupo de personas que rezan cantando, el guía lleva la primera voz y él solo dice en vos alta partes de los rezos, luego el resto termina el rezo en coro, cantando todos juntos.

Doña Juliana (2004) de Sik'isik'ia- Ch'awarani decía:

...cuando se esta despidiendo tienes que agarrarle y botarle al alma porque sino te haces cosas, se lo toma chicha y roba cosas entonces tienen que perseguirle para que se vaya, después ya se le agarra y se le viste de cholita, todo le hacemos le subimos al columpio le hacemos columpiar de eso grave nos dice cosas cantando pues y de eso nos vamos al cementerio con el alma más y el bien borracho esta pues...

Don Gregorio Ala (2004) de Chacapaya decía que:

...todo bien les recomienda las familias a la viuda, a los hijos les hace llorar siempre pues y todos le hacen caso porque es el alma, no es el que esta haciendo de alma y bien borracho tiene que estar sino no puede pues hacer como el siempre, lo que les dice a su familia todo es como el alma pues...

En cambio en Independencia y sus comunidades, el 2 de noviembre a medio día, toda la familia, los vecinos, parientes y amigos comparten una comida, puede ser un asado; luego rezan tres Padre Nuestro y tres Ave Marías con sus salves y se encomienda por el alma del difunto, se ch'alla con chicha agradeciendo porque todo se realizara con bien, se prosigue al desarmado de la mesa con mucho cuidado ya que todo se debe llevar al cementerio, excepto los platos de uchu y el maní caldo que se regalan a los pobres, es la misma mesa la que se armará en el cementerio. En Independencia no se hace la k'umpuda (vuelque de la mesa por un grupo de personas), ni la despedida del alma, salvo algunas comunidades.

6.- El dos de noviembre en el cementerio.-

En Independencia después de desarmar la mesa en la casa, todos van al cementerio donde se tiene que armar todo de nuevo, en la misma mesa con las mismas cosas, excepto las comidas del día anterior que se regalan a la gente pobre y son ellas las que dan testimonio de que estas son lak'as, o sea sin sal, sin sabor, este detalle es una evidencia de que las almas comieron de estos platos. Luego de armar nuevamente la mesa se invita a todos los que pasan por la tumba a que se acerquen y recen a cambio se les invita comida, puede ser lechón al horno, escabeches, cordero, etc. Este plato se lo hace de acuerdo a los gustos del difunto o la economía de la familia, también se les da su tutuma de chicha para que ch'allen para el alma, los rezadores tienen que servirse de todo o incluso algunos vacían a unas bolsas plásticas para llevar a su casa y servirse luego, pero deben rezar el momento que se les invita, también se les da masitas y urpus que es costumbre juntar en un saquillo, cuando los rezadores son niños se les da solo masitas, urpus y refresco de tostada



El 2º de nov. en el cementerio rezando, comiendo y ch'allando con chicha



Mesa de año en el cementerio con un cordero entero



Niños rezando y recibiendo su pago en urpus

Doña Rosa Montan (2004) de Independencia decía:

...el dos de noviembre, se lleva todas las cosas que tenemos que ir a hacer rezar, al cementerio, y se lleva también asados, porque es una costumbre que tenemos que hacer comer a toda la gente que viene a visitarnos y fuera de eso quiere decir también para las almitas siempre se prepara eso...

Doña Severina Nina (2004) de La vega decía:

...tengo que llevar urpus, masitas, chicha, todo, comida también con eso tengo que hacer dar vueltas a los rezadores y tengo que terminar todo, se lleva pues pollo, asados al cementerio, se invita a los que se acercan a rezar...

Cuando ya la tarde ha transcurrido las tumbas ya casi han acabado con sus ofrendas: masitas urpus, y con la comida y chicha, entonces se busca que unos corudores –grupos de gente mayor o jóvenes que rezan y cantan- vuelquen la mesa, estos deben rezar los doce misterios del señor como un cántico, y los acompañantes hacen coro, luego de rezar cantando encomiendan por el alma del difunto y se prosigue a volcar la mesa; todos los elementos deben ser repartidos de forma casi igual entre todos los corudores excepto el guía que se elige lo mejor de la mesa o recibe doble porción, el resto recibe todo por igual o casi igual, posteriormente deben volcar la mesa patas arriba y se deja en esa posición por un buen rato. Mientras los corudores ya se han ido y la familia del alma se alista para retornar a su casa, todo lo que haya podido sobrar se reparte entre la gente que esta cerca y se invita la chicha hasta terminar ya que nada de lo que fue al cementerio debe regresar a la casa, todo se tiene que acabar, porque si regresa algo a la casa es como llevar la desgracia a esa casa.

Don Cirilo Almanza (2004) de Independencia manifestaba que:

...se invita pues bien en el cementerio, se ch'alla con chicha y los rezadores tienen que se pues buenos, no nos deben engañar, por eso ahora yo reniego mucho, ya no saben rezar parece que engañan o se hacen la burla los chicos, tiene que ser con seriedad, por eso se les su comida, su chicha y cuando sobra, cuando ya no hay rezadores se lo da a las personas pobres la comida, chicha todo lo que sobre, no regresa del cementerio nada, no tiene que regresar nada, ni coca, ni cigarro, ni comida, nada, que hayan rezadores o no tiene que terminarse, la chicha invitan a toda la gente que conozcan o no conozcan hasta que se termine...dicen que las penas estamos trayendo, porque eso esta destinado para las almas y tiene que terminarse en el cementerio...

Finalmente, en la puerta del cementerio se prosigue a hacer una despedida al alma entre la familia y los acompañantes, se abrazan y se dan bendiciones y agradecen al señor, a las almas por permitir que todo saliera bien y que no hubieron peleas, ni desgracias y que las almas puedan retornar sin contratiempo a su mundo y al mismo tiempo pida al señor por su familiares, para que no les falte nada, para que llegue su bendición, se hace una oración; una vez concluido este acto cada uno se va su casa excepto los que son invitados del dueño de casa como compadres o familiares que vinieron de otros lados y están alojados en la casa, es en este momento que se despide al alma, es una despedida familiar, es un acto casi privado al contrario de Sipe Sipe.

Don cirilo Almanza (2004) de Independencia decía:

...bueno después de terminar entre la familia se les da el abrazo, es decir en buena hora se le estamos mandando a la almita, entre toditos, el que es el mayor de la familia, es como si estuvieran haciendo un congreso familiar, entonces se les llama y se les dice nos acercaremos, entonces piden como una gracia de Dios para las almas, para que se vayan bien, sin novedades, para que rueguen y también pidan para su familia, para su trabajo, como una bendición para que se progresen, para todo eso; después piden como una penitencia, como una oración, después recién llegan a abrazarse como si estuvieran haciendo una despedida de todos santos, que es en buena hora les estamos mandando a las almas, diciendo que se lo lleven las penas y las rabias, que traigan pues para que no nos falte nada en la casa, esa es la palabra de la despedida...

Luego de ese momento muy emotivo para la familia, se considera que terminó el Todos Santos y difuntos, que las almas ya se fueron y por tanto como se llevaron las penas, en algunos casos esa noche en la casa se comparte entre familia y se canta y se baila para sacarse el luto, o solamente se sacan el luto oficialmente y al día siguiente acuden al khochi que ellos consideran un espacio de alegría para todos después de haber estado con sus muertos en Todos Santos y difuntos. Es así que las familias dolientes conviven con el dolor, la tristeza y la alegría, todos estos sentimientos están presentes, no puede haber uno sin el otro, como la vida y la muerte son parte de su cotidianidad y sus vidas.

En Sipe Sipe el dos de noviembre en la tarde se va al cementerio luego de haber despedido a las almas, se lleva chicha, comida, urpus, masitas, etc y se tiende una nueva mesa o tumba como la que se tenía en la casa o un poco mas pequeña, no importa el tamaño; en algunos casos solo se lleva lo que se tendiera en la mesa y chicha, esto depende de los ingresos y posibilidades de cada familia. Como se puede observar esta es una diferencia con Independencia donde se lleva al cementerio la misma mesa de la casa.

Durante la tarde invitan a los conocidos a que se acerquen y recen por el alma, a cambio se les da masitas y su chicha para que ch'allen, o en el caso de los que llevan solo la mesa invitan chicha para ch'allar y luego prosiguen a que algunos k'umpudores vuelquen la mesa, luego se van a sus casas; los que llevan masitas, urpus primero hacen rezar por eso y la chicha y cuando terminan se hace k'umpur la mesa para luego irse a sus casas. Al cementerio se lleva pocas cosas, no es importante que se haga rezar mucho o poco ya que en la casa ya se repartieron la mejor mesa y el qoqauí de todos los presentes, el cementerio es el espacio donde termina la despedida a las almas que comenzó en la casa, es un acompañar hasta el límite de donde van los vivos y los muertos siguen su viaje.

Doña Juliana (2004) de Sik'iSik'is-Ch'awarani decía:

...al cementerio se lleva poco nos mas ya, la chicha para ch'allar si tiene que ir y la mesa para k'umpur, claro ya poco no mas ya...

Don Sebastián Churata (2004) de Ch'awarani decía:

...en el cementerio se reza también, se lleva todo para hacer rezar, mas que todo chicha y la mesa para k'umpur, ahora cuando es nuevo se hace pues mas se lleva pues mas al cementerio, de ahí ya se van a la casa ya se ha ido pues el alma...hasta ahí le acompañamos...

7.- Los khochis, wallunk'as o columpios y lo comunitario.-



Como mencionamos más arriba los columpios en Sipe Sipe comienzan el momento de la despedida de las almas, cuando se les bota de la casa antes de ir al cementerio, se les hace columpiar, la familia doliente arma un columpio especial para hacer columpiar al alma, y luego después de todos santos se hace las wallunk'as en ese mismo columpio, a estas acuden todos los vecinos para distraerse, despejarse de las tristezas de haber estado con los difuntos y alegrarse, estas

wallunk'as se las usa cada domingo después de todos santos hasta San Andrés que es parte de todos santos, es el finalizar el tiempo de fiesta de los muertos, es un tiempo en el que no se hacen trabajos en la agricultura, es un momento de esparcimiento, esperando las lluvias para comenzar con la siembra.

Así Don Sebastián Churata (2004) de Ch'awaranai decía:

...se columpian mas que todo los domingos, todos los vecinos vamos o vienen y se toma chicha, cantan las cholitas mas que todo, de ahí comadres se hacen, esto es como todos santos todavía en San Andrés se termina recién el todos santos, por eso se canta pues, todos santos manta hay palomitay... por voz viditay...

Don Gregorio Ala (2004) de Chacapaya decía que:

...el todos santos es ultimo en San Andrés se sigue pues con todos santos con los columpios después ya no pues ya llueve se tiene que trabajar ya no se puede si seguir, se trabaja hasta carnavales otra vez...

En Independencia los khochis según los entrevistados: es la alegría después de Todos Santos y difuntos, la gente acude a estos columpios el 3 de noviembre y se realizan tres khochis seguidos el 3, 4 y 5 de noviembre, estos columpios son armados por grupos de amigos o por alguna familia y no así por la familia doliente como en Sipe Sipe, a estos acuden todos los que desean y van para alegrarse, a compartir un momento de alegría con música y con baile al son de los charangos y acordeones después de la tristeza de despedirse de sus muertos. La alegría y la tristeza son parte de esta fiesta se complementan una es el fin y el inicio de la otra, es una relación cíclica.

Doña Luisa Castellón (2004) de Independencia decía.

...el khochi ya no pertenece pues, claro es la distracción después del todos santos ¿no?, es una distracción a parte ya eso del todos santos, claro que le sigue también eso ¿no?... si hay que ir al khochi, llevamos chicha y nos servimos ahí, a veces bailando, terminamos cantando, terminamos y nos venimos es costumbre de invitar, siempre hace sobrar del todos santos y llevan a los khochis e invitan...

A estos khochis se lleva chichita para compartir con la gente, en algunos casos cuando la familia doliente hizo bastante chicha se lleva a los khochis para compartir con la gente; en otros casos los encargados de hacer los columpios preparan comida y chicha para vender.

Estos khochis son hechos cada uno de los días en lugares diferentes que ya son conocidos por los lugareños, generalmente en sitios que tienen árboles grandes como los ceibos o más conocidos en el lugar como chillijchis, a estos lugares acuden en grupos de familiares o amistades, es notorio que estos grupos tienen un carácter mas generacional, los jóvenes se juntan y tocan charangos o acordeones y los mayores hacen lo propio, son dos grupos en el mismo espacio y cada grupo toca un tipo de música, el de los jóvenes canciones mas conocidas de grupos folklóricos y el de los mayores huayños, cuecas menos comerciales y escuchadas, además del clásico *Todos Santos Manta*. Sin embargo ambos grupos no tienen un carácter de enfrentamiento por el contrario se comparte entre todos, se invitan entre todos, se alegran entre todos.

Así doña Rosa Montan (2004) de Independencia decía:

...los khochis son el significado de la alegría pues, de toda la gente que se pone feliz...se juntan entre todos la familia o entre amigos, amigas y se va pues puede ser a Herapata, Manzanani, a esos lugares se va mas pues se lleva acordeón o charango y ahí se comparte pues se canta, otros bailan otros solo están ahí un rato para pasar la pena... (Rosa: 2004-Independencia)

Una vez que se terminan los khochis la gente procura retornar a su vida cotidiana, pero en realidad solo logran este cometido después de San Andrés fiesta que sigue siendo considerada parte de Todos Santos y difuntos tanto en Independencia como en Sipe Sipe; en este municipio se siguen haciendo las wallunk'as, es un mes de fiesta para todas las personas. En las wallunk'as se cuelgan canastas con huevos, tostados, quesillos que las jóvenes, generalmente mujeres, deben alcanzar y sacar con sus pies al llegar a una gran altura en los columpios, cuando logran sacar estas personas se consideran comadres y compadres con los dueños del columpio y su retribución es llevar el doble de lo que saco en la canasta, para el siguiente año, como ceremonia del compromiso se baila una cueca entre los dueños y la persona que columpió.

En Independencia y sus comunidades las allunk'as o columpios solo se hacen los tres días después del 2 de noviembre; en San Andrés -30 de Noviembre- se vuelve a hacer un *resachico* -se vuelve a hacer rezar para las almitas- no todos lo hacen pero la gente que vive en el lugar procuran hacer, se llevan urpitos, pancito y chicha al cementerio y se hace rezar para el almita, se acostumbra a desterrar las calaveras de los nichos y se les hace arder velas y es a estas calaveras que se les reza, para esta fecha muchos hacen de nuevo los urpus, masitas y chicha y otros guardan desde todos santos, la chicha se entierra en un cántaro de barro y se tapa con tierra, para ello la chicha tiene que ser purita sino no aguanta, esta costumbre de San Andrés es desde tiempos inmemoriales, y es mas propiamente la fiesta de los *t'ojlitos*¹², de las calaveras, no se la entiende como una fiesta de las wallunk'as sino de las claveras puede o no haber columpios como en la actualidad que ya casi no se observan estos.

Así don José Alcázar (2004) de Aramani en comunicación personal nos manifestaba:

...en San Andrés se saca a los t'ojlitos para hacer arder velas, se lleva urpus, chicha para hacer el roqachico, esto se hace siempre en aquí, es costumbre desde cuando será pues, pero ahora ya casi los jóvenes no saben hacer porque se van a otros lados llegan para todos santos nomás y se van y ya no hay quien haga, los antiguos nomás estamos con esta costumbre...

En el pueblo también se hace rezar de nuevo en esta fecha pero no se observó el destierro de las calaveras entre sus pobladores, sin embargo los de Manzanani que es una comunidad sin cementerio acuden a Independencia y ellos sacan las calaveras para hacer rezar, esta es una práctica casi oculta, en secreto, clandestina, no pudimos indagar más sobre este hecho por el poco tiempo de estadía que tuvimos, pero nos revela que existen practicas no visibles con sentidos y significados tampoco conocidos y que merecen más atención.

¹² Ver a Rocha, J. A. 1990. Sociedad Agraria y religión. Cambio e identidad en los valles de Cochabamba. 107-108 pp.



Espacio del cementerio para los comunarios

Por otra parte nos llama la atención que estas costumbres y prácticas se vayan perdiendo entre las generaciones nuevas, los jóvenes por varios motivos no están reproduciendo las prácticas de los padres como por ejemplo la fiesta de los t'ojlitos; uno de los motivos es que se viene dando una ola de migración de los jóvenes de las comunidades hacia los centros urbanos e incluso hacia el exterior como a la Argentina y a España en busca de mejores opciones de vida, puesto que en el campo se a estado sufriendo de sequías, cansancio de la tierra, pérdida de ecosistemas, etc. Por este motivo se ausentan de sus comunidades por varios años (entre 3 a 5 años) y por tanto pierden contacto con sus padres y abuelos y con las prácticas de estos; los viejos no tienen a quienes transmitir sus saberes y costumbres y esto les preocupa mucho.

Así Don Cirilo Almanza (2004) de Independencia nos decía:

... los jóvenes se van y no están volviendo, no tenemos a quienes enseñar y cuando regresen ya no estaremos aquí muchos nos estamos muriendo, por eso estaba pensando en que debíamos hacer algo como grabar nuestros conocimientos sobre nuestras costumbres para que todos sepan, esto se puede hacer también en los colegios, o por la radio... así cuando vuelvan y necesiten sabrán sobre nuestras costumbres... no se perderían...

Al parecer las nuevas generaciones prefieren salir de sus comunidades a trabajar o a estudiar niveles superiores de educación como el bachillerato, técnicos, o se tienen que ir lejos a trabajar, sin embargo en ambos casos se van alejando de sus costumbres, unos con melancolía y otros con rechazo hacia estas y restan valor a los conocimientos y prácticas de sus padres y abuelos. Lo cierto es que los que se quedan piensan que tarde o temprano sentirán la necesidad de regresar y no sabrán nada sobre ellos, entonces les quieren dejar un legado de conocimientos tradicionales que les diga quienes son y que cosas se deben hacer, por ello proponían hacer talleres, charlas en los colegios, difundir por las radios locales y dejar todo grabado.

CAPITULO V: RECREANDO EL DESARROLLO ENDOGENO SOSTENIBLE Y LA IDENTIDAD CULTURAL A PARTIR DE LA FIESTA DE TODOS SANTOS Y DIFUNTOS.

El concepto de desarrollo para la racionalidad occidental -reconocido oficialmente en los países latinoamericanos- es entendido como el desenvolvimiento de las capacidades materiales, económicas y sociales de una determinada sociedad, en esta concepción ha quedado al margen del concepto el entorno cultural con los componentes de la ritualidad, religiosidad, mitología y relación sociedad-naturaleza, es más, el desarrollo es visto como la superación de los mitos, de lo subjetivo y de aquello que no puede ser medido o cuantificado. Este concepto es hegemónico en las sociedades occidentales actuales (incluida la nuestra).

Por otra parte el afán del Estado por hacer que las comunidades indígena campesinas superen la pobreza, vista desde su perspectiva y se logre integrarlas a la modernidad ha forjado que estas dejen de lado sus mitos y tradiciones, pero este fenómeno se da de manera temporal puesto que al plazo de un tiempo retoman estas prácticas y las fortalecen, de esta manera los mitos y tradiciones subsisten, se van modificando las formas de expresión y recreación de estas, pero persisten pese a todas las agresiones e imposiciones que les toca vivir. Esta es una de las características más importantes del desarrollo endógeno, que los actores locales se adecuan a lo que se les viene proponiendo y toman todo lo que puede ser útil, ensayan las opciones que se les presenta y de acuerdo a sus resultados los asumen e integran a su vida, lo que no sirve, o pone en peligro a su integridad lo rechazan.

No asumen un rechazo porque sí, son muy abiertos a los cambios, pero también son propositivos de su propio desarrollo, que para ellos es el “estar bien todos”, incluyen a los seres sobrenaturales, a la naturaleza, los muertos y ellos mismos, en un equilibrio, empatía y diálogo permanente.

1.- Pensando el desarrollo endógeno sostenible.-

Consideramos que el “desarrollo endógeno sostenible” es aquel desarrollo desde adentro que se basa principalmente aunque no exclusivamente, en recursos localmente disponibles, tales como los recursos naturales, conocimiento local, cultura y la forma en que la gente se ha organizado a sí misma. Ello implica que sea económicamente viable, socialmente justo, ecológicamente seguro y culturalmente aceptable; es así que el conocimiento y los recursos externos muchas veces se usan para complementar estos recursos locales. Por ende este no implica aislamiento, ni tampoco limita su atención a los procesos locales; aprovecha de forma activa, las oportunidades proporcionadas por la globalización (Haverkort, B; et al, 2002:38).

Este planteamiento de desarrollo nos dice que se debe considerar e incluir en las propuestas aspectos como el aprendizaje y experimentación local, la propiedad comunitaria del conocimiento, las visiones del mundo, las prácticas espirituales, los roles de líderes y organizaciones tradicionales, y que los agentes de cambio deben lidiar de forma creativa con el conocimiento, prácticas y creencias locales. Por tanto es preciso entender las características básicas de los sistemas indígenas de conocimiento y las visiones de mundo sobre las que se fundamentan como los principios de complementariedad, reciprocidad y comunitarismo entre humanos, animales, plantas y suelo (caso de sociedades Andinas); es decir una relación de sociedad- naturaleza de respeto, diálogo y empatía.

Metodológicamente COMPAS plantea la factibilidad de esta propuesta, basándose en la consideración de todos los componentes del desarrollo endógeno sostenible identificados por ellos y que exponemos en el gráfico N° 1

CAPITULO V: RECREANDO EL DESARROLLO ENDOGENO SOSTENIBLE Y LA IDENTIDAD CULTURAL A PARTIR DE LA FIESTA DE TODOS SANTOS Y DIFUNTOS.

El concepto de desarrollo para la racionalidad occidental -reconocido oficialmente en los países latinoamericanos- es entendido como el desenvolvimiento de las capacidades materiales, económicas y sociales de una determinada sociedad, en esta concepción ha quedado al margen del concepto el entorno cultural con los componentes de la ritualidad, religiosidad, mitología y relación sociedad-naturaleza; es más, el desarrollo es visto como la superación de los mitos, de lo subjetivo y de aquello que no puede ser medido o cuantificado. Este concepto es hegemónico en las sociedades occidentales actuales (incluida la nuestra).

Por otra parte el afán del Estado por hacer que las comunidades indígena campesinas superen la pobreza, vista desde su perspectiva y se logre integrarlas a la modernidad ha forjado que estas dejen de lado sus mitos y tradiciones, pero este fenómeno se da de manera temporal puesto que al plazo de un tiempo retoman estas prácticas y las fortalecen, de esta manera los mitos y tradiciones subsisten, se van modificando las formas de expresión y recreación de estas, pero persisten pese a todas las agresiones e imposiciones que les toca vivir. Esta es una de las características más importantes del desarrollo endógeno, que los actores locales se adecuan a lo que se les viene proponiendo y toman todo lo que puede ser útil, ensayan las opciones que se les presenta y de acuerdo a sus resultados los asumen e integran a su vida, lo que no sirve, o pone en peligro a su integridad lo rechazan.

No asumen un rechazo porque sí, son muy abiertos a los cambios, pero también son propositivos de su propio desarrollo, que para ellos es el “estar bien todos”, incluyen a los seres sobrenaturales, a la naturaleza, los muertos y ellos mismos, en un equilibrio, empatía y diálogo permanente.

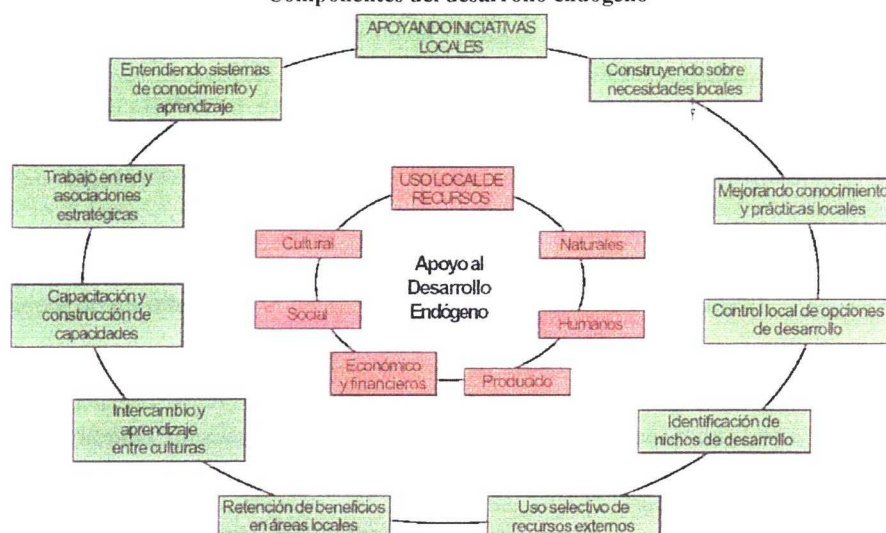
1.- Pensando el desarrollo endógeno sostenible.-

Consideramos que el “desarrollo endógeno sostenible” es aquel desarrollo desde adentro que se basa principalmente aunque no exclusivamente, en recursos localmente disponibles, tales como los recursos naturales, conocimiento local, cultura y la forma en que la gente se ha organizado a sí misma. Ello implica que sea económicamente viable, socialmente justo, ecológicamente seguro y culturalmente aceptable; es así que el conocimiento y los recursos externos muchas veces se usan para complementar estos recursos locales. Por ende este no implica aislamiento, ni tampoco limita su atención a los procesos locales; aprovecha de forma activa, las oportunidades proporcionadas por la globalización (Haverkort, B; et al, 2002:38).

Este planteamiento de desarrollo nos dice que se debe considerar e incluir en las propuestas aspectos como el aprendizaje y experimentación local, la propiedad comunitaria del conocimiento, las visiones del mundo, las prácticas espirituales, los roles de líderes y organizaciones tradicionales, y que los agentes de cambio deben lidiar de forma creativa con el conocimiento, prácticas y creencias locales. Por tanto es preciso entender las características básicas de los sistemas indígenas de conocimiento y las visiones de mundo sobre las que se fundamentan como los principios de complementariedad, reciprocidad y comunitarismo entre humanos, animales, plantas y suelo (caso de sociedades Andinas); es decir una relación de sociedad- naturaleza de respeto, diálogo y empatía.

Metodológicamente COMPAS plantea la factibilidad de esta propuesta, basándose en la consideración de todos los componentes del desarrollo endógeno sostenible identificados por ellos y que exponemos en el gráfico N° 1

Grafico N° 1
Componentes del desarrollo endógeno



Fuente: Haverkorf, 2003: 45.

El gráfico nos muestra las actividades para apoyar propuestas de desarrollo endógeno sostenible tomando en cuenta el uso de los recursos localmente disponibles y apoyando las iniciativas locales; en la investigación se observó que estas actividades se desarrollan basadas en principios de reciprocidad, complementariedad y comunitarismo que están ligadas al cotidiano vivir de las comunidades andinas.

A partir de esta lógica de apoyo al desarrollo endógeno sostenible se describe en que consisten estas actividades:

1.1.- Contribuir sobre las necesidades locales para el bienestar común, lo que significa que no se debe considerar solo el nivel de ingreso como parámetro de este bienestar, sino la cohesión social, salud, equilibrio entre los recursos naturales, la armonía del mundo espiritual. Para ello es preciso un proceso de comprensión de la diversidad de necesidades de los pueblos, sobreponerse a las contradicciones y una aceptación común de los objetivos de desarrollo.

1.2.- Mejorando el conocimiento y las prácticas locales para ello es preciso dar mayor atención al desarrollo *in situ* basado en los experimentos con los recursos locales y de estos con los recursos externos, adaptándose a las circunstancias y oportunidades, generando un desafío tanto para la modernidad como para la tradición.

1.3.- Control local de las opciones de desarrollo, consiste en estimular el control y la toma de decisiones a nivel local, hacer uso de sus propios mecanismos para tomar decisiones, en este aspecto es importante el rol de las autoridades locales pese a las pugnas internas de poder y concepciones diferentes de desarrollo. El desarrollo endógeno debe facilitar el rol de la comunidad en la toma de decisiones, en el monitoreo y en la evaluación de actividades.

1.4.- Identificar nichos de desarrollo para generar ingresos sobre la base de los recursos naturales producidos ecológicamente y culturalmente revalorizados, tomando en cuenta la reciprocidad y el

mercadeo, puesto que el incremento de producción, procesamiento e intercambio abre una reserva de oportunidades locales no explotadas.

1.5.- Uso selectivo de recursos externos, estos deben ser evaluados y seleccionados de manera que no altere el orden local de manera negativa.

1.6.- Retención de beneficios en áreas locales, como por ejemplo patentar derechos de propiedad sobre conocimiento local; muchos investigadores lucran o se hacen fama gracias a los conocimientos locales sin darles ningún reconocimiento, esta situación no debe, ni puede continuar.

1.7.- Intercambio y aprendizaje entre culturas, esto permite que varias culturas encuentren similitudes, hecho que refuerza el autoestima y la dinámica de los actores locales ya no es marginada; este hecho requiere de un intercambio de aprendizajes y un diálogo intercultural.

1.8.- Capacitación y construcción de capacidades, se debe partir de una crítica a que los conceptos occidentales de educación prevalecen en el currículo de enseñanza de los países en desarrollo, las prácticas y conocimientos locales no reciben atención lo que provoca una erosión de los sistemas locales de conocimiento; por tanto se deben buscar métodos de transferir conocimiento con los pueblos rurales iniciando un proceso de des-escolarización hacia la educación intercultural aprovechando de sabios e intelectuales locales y externos.

1.9.- Trabajo en red y alianzas estratégicas en varios niveles por ejemplo el intercambio en las ferias locales, boletines y publicaciones en lenguaje local, trabajar con otras organizaciones regionales-nacionales-internacionales a través de publicaciones de libros, boletines, Web, calendarios y CD; talleres, conferencias publicaciones que refuercen el diálogo intercultural y se inicie espacios favorables para este tipo de desarrollo, principalmente en los espacios políticos.

1.10.- Entendimiento de sistemas de conocimiento y aprendizaje, es preciso partir de esta premisa ya que existen varios sistemas de conocimiento que usan diferentes paradigmas que se manifiestan en la vida cotidiana y que estos sistemas de conocimiento no son estáticos sino que tienen su propia dinámica y van cambiando según sus visiones y realidades.

Recordemos las dinámicas de los actores locales que expusimos en los acápites anteriores en los que nos muestran las prácticas que realizan para y durante la fiesta de Todos Santos y difuntos incorporando el enfoque y la propuesta del desarrollo endógeno sostenible. No pretendemos dar una receta a ser aplicada para poder alcanzar o plasmar un desarrollo endógeno sostenible, si no que por el contrario se pretende estimular a ser críticos con los paquetes y recetas, y poder ir esbozando junto a los actores locales, sus propias estrategias de desarrollo.

2.- La revalorización de la fiesta de Todos Santos y difuntos y la reciprocidad en la perspectiva del desarrollo endógeno sostenible.-

La fiesta de Todos Santos y Difuntos es muy rica en elementos religiosos y rituales de nuestra cultura, por otra parte es un espacio en el que se recrean muchos elementos como las interrelaciones sociales que nos permiten vislumbrar el camino hacia el desarrollo endógeno sostenible, puesto que, la cosmovisión de los actores locales, es la de cultura pacha céntrica y la vida cotidiana de estos actores se desenvuelve en las tres esferas la de la vida espiritual, la material y la social; estos tres espacios están interrelacionados permanentemente y no se notan límites entre ellos, se encuentran incluidos unos entre los otros, dando mayor complejidad y riqueza a la vida cotidiana de nuestros actores y más aún a sus fiestas como la de Todos Santos y difuntos.

En esta fiesta observamos que se encuentran presentes elementos propios de los actores locales y otros elementos que en algún momento fueron ajenos, pero con el tiempo se fueron incorporando a sus prácticas, asumiéndose como parte de estas sociedades; la fiesta de Todos Santos y difuntos es una de las fiestas más importantes para las culturas andinas y muy difundida en todos los niveles sociales y culturales, la mayoría de los pobladores de la zona andina sean campesinos, pueblerinos o ciudadanos hacen esta fiesta con diferentes matices pero está presente en la mayoría de los hogares y no se modificaron los principios de ésta; hecho que sorprende más aún cuando se trata de culturas que fueron colonizadas y a las que se les fueron impuestas otra religión y otras costumbres (Judeo-Cristiana).

Es así como la fiesta de Todos Santos y difuntos aun en estos días, reproduce los mismos principios que antiguamente se tenían, estos fueron recreados entre los actores locales a lo largo de muchos siglos aunque se fueron incorporando otros elementos y dejando algunos, según se presentaban las situaciones, pero la esencia de la fiesta parece no haber cambiado, la de la reciprocidad y diálogo con los muertos.

En los escenarios donde se realizó la investigación se pudo evidenciar que la fiesta de Todos Santos y difuntos no es una forma de obtener un ingreso económico, ya sea generando venta de algunos productos como la harina, el maíz, los dulces, las guimaldas, coronas, etc, sino principalmente de compartir en comunión con los muertos y el resto de la familia de los vivos, es decir, que en la mayoría de los actores locales está presente el principio de reciprocidad entre los vivos y de estos con los muertos; así lo manifestaron en páginas anteriores nuestros entrevistados cuando nos contaban que al esperar a sus difuntos ellos esperan algo a cambio como sus bendiciones. Este principio de reciprocidad es parte fundamental de la racionalidad andina y su cosmovisión. Así mismo se observó que entran en escena otros principios como el de la complementariedad entre la vida y la muerte, entre la alegría y la tristeza, es decir entre contrarios pero inseparables porque uno de ellos da origen al otro y el comunitarismo al hacer participe de estas festividades a la colectividad, al compartir, participar y reciprocitar entre todos.

Un aspecto que resaltamos es que la mayoría de los actores locales y en especial quienes recrean sus relaciones de reciprocidad durante estas fiestas están íntimamente relacionados con la agricultura como se puede ver en el cuadro N° 2.

Cuadro N°2
Gráfico de actividades de los entrevistados

Entrevistados	Actividad principal	Actividad complementaria	Otras actividades
Sebastián	Agricultor	Trufista	
Gregorio	Agricultor		
Cirilo	Agricultor		
Jacinto	Agricultor		
David	Agricultor		
Mario	Empleado municipal		
Severina	Agricultora		
Juliana	Empleada municipal	Agricultora	Chichera
Maria	Chichera	Agricultora	Concejal municipal
Rosa	Agricultora		
Luisa	Chichera	Agricultora	
Jeannette	Ama de casa	tendera	
Lucha	Chichera	Agricultora	

Fuente: elaboración propia.

Los actores locales que están más relacionados con la agricultura, o que mantienen lazos estrechos con esta práctica, son los que recrean sus relaciones de reciprocidad de manera significativa en su cotidiano vivir y mucho más cuando se trata de fiestas como la de Todos Santos y difuntos, en la que se relacionan con sus muertos y recrean sus relaciones sociales y de reciprocidad con los vivos, un ejemplo de ello es la interrelación con los compadres, comadres, ahijados, padrinos y familiares en general, al coordinar los trabajos y al reciprocarse entre ellos por un objetivo en común, el esperar a sus muertos.

Este acontecer es muy importante para el bienestar de los vivos, pues se espera la bondad de sus muertos a cambio de las ofrendas de todos santos, esperando recibir buena cosecha, salud, equilibrio entre todos los seres vivos y la naturaleza, recibir hijos y bendiciones. Para que esto sea posible se precisa de una relación armoniosa entre todos los seres de este mundo y con los seres del otro mundo, significa mantener un diálogo entre todos, fortalecer la cohesión social, la comunión de todos los seres y la abundancia de alimentos. Por tanto el bienestar común, no se resume al bienestar económico o al ingreso económico de las familias, sino que implica otras cosas como las mencionadas anteriormente, y estas dependen de las visiones y concepciones que tienen los actores locales sobre el bienestar común.

Asimismo pudimos observar que la toma de decisiones de los actores locales es muy importante para todo su accionar y cotidiano vivir; observamos dos espacios o momentos en la toma de decisiones, uno es el familiar y el otro el comunal, incluso se observa esta lógica en los centros poblados como Independencia y Sipe Sipe.

En las comunidades la familia toma decisiones de acuerdo a sus creencias y su fe en la fiesta de Todos Santos y difuntos, por ejemplo don Cirilo que perdió a su hija, su yerno y una nieta en un accidente, pese a que estaba la familia del yerno, es él quien asume la fiesta de todos santos porque es una costumbre muy fuerte para su familia, además nos manifestaba que le correspondía y era su derecho, porque todos vivan junto a él; entonces la decisión de hacer el todos santos era ya algo establecido para ellos, solo quedaba decidir la forma en que lo harían, todo lo operativo: cuanto de maíz sembrarían, cuanto de chicha se debía hacer, que platos se prepararían, etc.

Todo ello se fue decidiendo según se acercaba la fecha, pero también habían opiniones del resto de los vecinos y amigos que sugerían lo que podría ser mejor, y juntos iban decidiendo y haciendo los preparativos, además se asumía que algunas cosas las hacían ciertas personas conocedoras y se dejaba en manos de estas la elaboración y ejecución sin que los dueños de casa se molesten. Es así que comienzan las decisiones en el seno familiar y van incluyendo la participación de otras personas que son parte de la comunidad y de las autoridades, convirtiéndose en una decisión comunal. Arce (2005) hace una investigación en la que se encuentran similitudes de este carácter comunal.

Muy pocas veces se supo de intromisiones ajenas a las costumbres; en Independencia nos contaron que un año, en la década de los 60', había ido un subprefecto desde Cochabamba -no era del lugar-, entonces había prohibido que los comunarios y gente del pueblo introduzcan bebidas y comidas al cementerio en Todos Santos y difuntos, al respecto alguna persona no estaba enterada y llevaron como siempre todo lo acostumbrado, otras hicieron caso omiso del mandato y también llevaron sus ofrendas como siempre. Por su parte el subprefecto se había parado en la puerta del cementerio con sus hombres bien armados a impedir le desobedezcan, sin embargo la gente estaba dispuesta al enfrentamiento y cuando se apresuraban a ir a su encuentro en la puerta del cementerio el cielo se nubló y empezó a llover y granizar de manera que hizo escapar al subprefecto y sus soldados, los pobladores atribuyen que recibieron ayuda de los muertos y de sus deidades para no permitir esta imposición que no le correspondía a dicha autoridad, ya que según los actores locales no era parte de

esta cultura y por otra parte estos estaban dispuestos a todo, pese a que habían hombres armados y no permitir tal atropellamiento y negación de sus creencias.

Por otra parte en las comunidades también tienen la costumbre de hacer rezar para gente desconocida o sola sin familiares, la comunidad asume ese rol de familiares y todos comparten el trabajo y la responsabilidad de hacer rezar y esperar al difunto con comida, ofrendas y chicha, todos colaboran y todos participan y esta decisión se la sume en reunión del sindicato aunque se respeta que algunas familias no participen por cuestiones de cambio de religión o su mala cosecha pero son decisiones que se toman a nivel local de los actores locales, en ningún momento intervienen agentes externos, ni siquiera las sectas religiosas pueden imponerse al sindicato que es el ente que toma decisiones comunales. Arce (2005) en su investigación hace referencia a las mundo almas y a la decisión comunal de asumir el rol de familiares y hacer rezar para estas.

La toma de decisiones de los actores locales, el uso de sus propios mecanismos para tomar decisiones y el rol de sus autoridades es la base para un control local de las opciones de desarrollo, este proceso permite que se desarrollen actividades que apoyen el desarrollo local y de esta manera se puedan identificar nichos de desarrollo sobre la base de sus recursos naturales producidos ecológicamente y culturalmente revalorizados en base a la reciprocidad y también el mercadeo. En este sentido la fiesta de Todos Santos y difuntos aporta a generar un proceso de desarrollo endógeno sostenible, a saber:

El producir maíces escogidos para la elaboración de la chicha y de la harina para los maicillos, permite recuperar especies localmente apreciadas, de mayor costo en el mercado y en la mayoría de los casos a punto de perderse por el monocultivo que se ha estado imponiendo en los últimos años. El recuperar semillas de especies como el kulli, k'uspiillo, uajt'aku, etc es un hecho que permite que la familia conserve su biodiversidad y su riqueza de productos agrícolas, que si bien tienen un poco más de costo en la producción, el precio en el mercado también es mucho mayor considerando que son productos producidos ecológicamente. Como se puede ver en el cuadro N° 3, los actores locales con los que trabajamos en un porcentaje mayoritario producen sus parcelas con abono de animales como de gallina y de vacas, controla las plagas con recursos naturales como los cultivos asociados (maiz con borduras de tarhui), solo en casos extremos utilizan insecticidas, pero por lo general es imposible para ellos acceder a estos productos por los precios en el mercado, les es mas fácil acudir y acceder a los recursos disponibles localmente.

Cuadro N° 3
Cuadro sobre las características agrícolas

Entrevistados	Cuántas veces al año produce	Tiene riego	Que abonos utiliza	Que insecticidas utiliza	A donde destina la mayor parte de su producción
Sebastián	3	Si	I, II, III.	N, Q	Al mercado
Gregorio	2	No	I, II.	N	Consumo familiar
Cirilo	1	No	I, II.	N	Consumo familiar
Jacinto	1	No	I	N	Consumo familiar
David	1	No	I	N	Consumo familiar
Mario	0				
Severina	2	Si	I	N	Consumo familiar
Juliana	2	Si	I, II.	N, Q	Consumo familiar
Maria	2	Si	I, II.	N, Q	Consumo familiar
Rosa	1	No	I, II.	N	Consumo familiar
Luisa	1	No	I	N	
Jeannette	0				Consumo familiar
Lucha	1	No	I, II.	N	Consumo familiar

Fuente: Elaboración propia.

I= abono natural de animales como gallina, vaca y conejo

II= urea

III= abono químico

N= naturales como ceniza, arañas, etc

Q= químicos.

Esta característica de su producción agrícola permite que sus productos sean ecológicos, mas sanos y lo ideal sería que tengan mejores precios en el mercado, sin embargo dentro sus comunidades se incrementa su prestigio como agricultor, por saber manejar bien sus semillas, por tener el conocimiento suficiente para hacer frente a todos los problemas en la agricultura recurriendo a lo que tienen a mano, intercambiar semillas con los vecinos o con compadres y conocidos de otros lugares, todo ello contribuye a que su producción sea buena y sostenible en el tiempo, puesto que siguen manteniendo las semillas de varias especies de maíz, papa, trigo, etc.

Por otra parte al elaborar la chicha con estas variedades de maíz para los difuntos y los ritos que se hacen durante esta fiesta, manifiestan su seriedad y voluntad de ofrecer lo mejor a sus muertos y recibir de ellos en reciprocidad mayores bendiciones, no en el sentido de mejor o peor mast'aku, sino de la voluntad al preparar su fiesta para sus muertos, debe ser con toda ceremonia, ritualidad y fe.

Durante la misma elaboración de la chicha se observa el uso diverso de los diferentes derivados que salen de este proceso de elaboración, una vez que se tiene lista la misk'i q'eta se hace probar a los vecinos, se les manda un poco para que prueben es una forma de mostrar la calidad de chicha que saldrá y de fortalecer las relaciones sociales y de reciprocidad al invitarles, lo mismo se hace con el uphi y después cuando ya se ha terminado la chicha se queda una borra en la base del cántaro y esta borra se utiliza para alimento de chanchos, también se utiliza como levadura para la elaboración de pan; por otra parte también se saca el sut'u una especie de vino de chicha que es un lujo beber y se lo hace en acontecimientos muy familiares, en los que se fortalecen las relaciones sociales; como se puede ver existen diferentes usos de los derivados de la chicha.

Luego, de la cría de chanco para la fiesta de todos santos se saca la manteca que sirve para todo lo necesario en la elaboración de las ofrendas y estos son alimentados con la borra de la chicha y todos los desechos de comida de la familia; los pelos del chanco sirven para la construcción k'onchas (cocinas de barro a leña) y del chanco se hacen muchos platos como el asado o lechón al horno, el chicharrón, enrollado, escabeche que se preparan para la fiesta de Todos Santos y difuntos y se comparte con todos los que están presentes, y así existen varias formas de ir identificando a nichos de desarrollo endógeno sostenible.

Estas estrategias de de desarrollo endógeno sostenible responden a la racionalidad propia de los actores sociales, puesto que son iniciativas locales con recursos localmente disponibles y cuyo ingrediente principal es la reciprocidad y ritualidad que se constituyen en el pilar fundamental de la sostenibilidad en los pueblos andinos.

Como manifestamos anteriormente, la fiesta de todos santos es un espacio donde coexisten elementos de diferentes culturas y religiones y que las culturas locales fueron capaces de incorporar otros elementos ajenos hasta el punto que ahora son parte de ellos. Estos pueblos son innovadores y más abiertos a los cambios y nuevos avances tecnológicos, en la agricultura son experimentadores por excelencia.

En la fiesta de Todos Santos y difuntos observamos esa amplitud de recepcionar nuevas costumbres, por ejemplo, con el tiempo se dieron cambios en ciertos aspectos o cuestiones de forma; en Independencia y sus comunidades se arma la mesa plana y solo varia el tamaño según sea primer año,

sin embargo este año se armaron mesas de tres pisos por ser primer año, este hecho se dio porque la nuera de la señora que hacia rezar era de las minas, de Siglo XX, y ella sugirió que se arme de esta manera; la familia estuvo de acuerdo y así se innovó una nueva manera de armado del mast'aku; otro ejemplo son las wllunk'as que en pasado fueron traídas del valle alto y se convirtieron en una parte muy importante del todos santos, aunque no con el mismo sentido del valle alto; sin embargo en la actualidad se están perdiendo y no por ello se altera el sentido de la fiesta, por el contrario nos permitió observar otra faceta de la fiesta no muy visible como la de los t'ojlitos que es un elemento propio, muy antiguo y que no es muy público pero persiste.

Es así que creemos que el intercambio y aprendizaje entre culturas sobre el tema de todos santos (u otros) es muy posible ya que la misma investigación nos muestra que la fiesta de todos santos en dos zonas diferentes no tiene muchas diferencias en sus formas y rutinas y mas bien se encontraron muchas similitudes en los principios y creencias, por ello nos parece y a sugerencia de los mismos actores locales, sería interesante realizar un encuentro o hacer un viaje de experiencias inter-zonales ¹³de estas dos provincias para que los actores locales vean objetivamente estos procesos y sean ellos mismos los que encuentren diferencias y similitudes entre Sipe Sipe e Independencia, y no solo entre provincias, sino también entre otras culturas como las orientales, o las de otros países como los aztecas en México, los mayas en México y Guatemala, que sabemos también tienen la fiesta de todos santos como una de las mas importantes, de esta manera se estaría estimulando a levantar el autoestima y a valorar sus costumbres y saber que no son los únicos, que existen otros pueblos con costumbres como las suyas, todo ello orientado a la revalorización cultural de sus practicas.

Por otra parte la construcción de capacidades locales es una tarea importante a realizar ya que encontramos que algunos de los actores locales con los que pudimos trabajar tienen inquietud de transferir sus saberes a las generaciones jóvenes y a otras culturas, están convencidos de que su conocimiento no puede ni debe perderse, entonces nos propusieron realizar talleres y seminarios sobre temas específicos de sus costumbres, ya sea en los colegios coordinando con los profesores o la iglesia y los medios de comunicación como las radios locales de Sipe Sipe e Independencia.

Estos actores locales consideran que es muy importante que sus conocimientos que vienen desde sus antepasados no se pierdan, debido a que con las nuevas dinámicas que se vive en sus pueblos se esta perdiendo contacto con las nuevas generaciones que se van de sus lugares al migrar a otras zonas o incluso a otros países, perdiendo de esta manera la oportunidad y posibilidad de adquirir conocimientos ancestrales y contacto con su cultura, originando de esta manera una erosión cultural de la que son conscientes nuestros actores.

Por ello proponen la necesidad de que quede un testimonio para las nuevas generaciones sobre estos saberes ya que si bien dicen que ahora no les interesa los temas y prefieren aprender en la escuela o la ciencia occidental, luego en un momento de su vida buscan el conocimiento ancestral y como los viejos se van muriendo no habrá quien les enseñe, por ello quieren preservar ese conocimiento de alguna manera.

Muchos de nuestros entrevistados manifestaron esta inquietud y no entienden el afán de los jóvenes a negar estas sus costumbres y cultura, la califican de atrasada, dicen, *"cuando nuestras creencias y su conocimiento son tan valiosos como el de los estudiados de nuestro país"*, es decir la gente profesional.

¹³ Sobre este tema ya existen experiencias como la feria del mast'aku en Tiataku, provincia Esteban Arce, Departamento de Cochabamba en la que se exponen mast'akus de diferentes lugares con sus particularidades propias.

Observamos un orgullo muy notorio al hablar en su idioma, al contarnos de sus creencias, costumbres y relevan la importancia de estas en sus vidas, casi todos nuestros entrevistados son quechua hablantes y otro porcentaje importante son bilingües, pero nos contaban que se sienten mas a gusto hablando en quechua, consideran que es mas rico en los significados de sus costumbres, no siempre pueden traducirse las cosas con todo el sentido que tienen.

Cuadro N° 4
Cuadro de idiomas que hablan

Entrevistados	Castellano	Quechua
Sebastián	Si	Si
Gregorio	Si	Si
Cirilo	Si	Si
Jacinto	No	Si
David	No	Si
Mario	Si	Si
Severina	No	Si
Juliana	Si	Si
Maria	Si	Si
Rosa	Si	Si
Luisa	Si	Si
Jeannette	Si	No
Lucha	Si	Si

Fuente: Elaboración propia.

Por tanto creemos que un aspecto muy importante es el mantener la riqueza del idioma para transmitir sus conocimientos, creencias, identidad y pertenencia a un grupo dado como es el caso de nuestros actores locales, aunque no es el único elemento que fortalece las identidades culturales. Las normas, costumbres, ritos, valores de una cultura determinada tienen como espacio de máxima expresión a las fiestas, en este caso la fiesta de todos santos, que es una de las más importantes en el mundo andino y que permite recrear las identidades culturales de un grupo determinado, así sea de manera temporal.

Los hijos de los moradores de estas provincias, los familiares, nietos, etc no residen permanentemente en esas y solo van de visita durante las vacaciones o durante las fiestas como la de todos santos, estos en sus lugares de residencia pueden llevar la vida que deseen, o que puedan y adquirir la identidad que deseen, o que les convenga, pero cuando van a sus lugares de origen y al practicar, o ser parte activa de estas tareas de los preparativos y de la realización de la fiesta están recreando y transmitiendo una identidad, y esta es la andina, con diferentes matices según las zonas pero básicamente la identidad andina, puede que luego de esta fiesta en sus residencias tengan practicas diferentes pero siguen reproduciendo y recreando su identidad andina a través de las festividades, y en algunos casos incluso lo hacen sin darse cuenta, con un discurso en el que no valoran estas costumbres, pero que luego en la practica están haciendo con toda la ritualidad y seriedad, detalle que nos lleva a sostener que siguen reproduciendo su identidad andina, recreándola y transmitiéndola a las nuevas generaciones, pero que se precisa de un apoyo en este quehacer, como manifestaron algunos de nuestro actores locales.

Las instituciones oficiales no conocen, o no reconocen la existencia de estas instituciones locales como son las festividades y la organización en torno a ellas, como parte importante de un desarrollo endógeno sostenible. Por tanto es preciso plantear la necesidad de las realidades para concebir una nueva concepción de desarrollo que integre los elementos rituales como parte del desenvolvimiento integral del ser humano que puede preservarlos y recrearlos. Esta propuesta esta siendo expuesta para los intelectuales hace más de una década, pese a que siempre estuvieron presentes como opciones y propuestas de los actores locales, sin ser tomados en cuenta por la mayoría de los agentes del

desarrollo, solo algunas corrientes que van tomando fuerza en los últimos años estuvieron trabajando en ellas.

CONCLUSIONES

En este acápite presentaremos las conclusiones a las que llegamos respecto de la investigación y sus resultados, considerando los objetivos que nos planteamos y la vida cotidiana de las comunidades que se plasman en las tres esferas de la cultura pachacentrica: vida social, vida espiritual y vida material.

Analizar el proceso social de la fiesta de todos santos y la elaboración de la chicha:

En el contexto de la vida social se llegaron a las siguientes conclusiones: pese a todos los cambios que tuvieron que vivir, los pueblos andinos mantienen la memoria larga que les fue heredada de sus antepasados y que aún siendo mestizos la tienen presente en sus prácticas cotidianas, sean estos campesinos, pueblerinos o ciudadanos. Uno de los espacios en el que se manifiesta este hecho de manera muy visible, son las fiestas, que están en relación al calendario agrícola de los pueblos rurales, como es el caso de la fiesta de todos santos, en la que observamos la reproducción de la cosmovisión andina, su identidad y los principios fundamentales de: reciprocidad, redistribución, comunitarismo y complementariedad.

El nexo con la agricultura es muy importante para la recreación y transmisión de costumbres como es la fiesta de todos santos, las actividades de los actores locales con los que pudimos trabajar se organizan en torno al ciclo agrícola que está regido por un calendario festivo; este hecho permite la práctica de ritos y fiestas propias de la cultura andina.

Los preparativos de las fiestas, y en especial la elaboración de la chicha, recrean las relaciones sociales de reciprocidad y su cohesión social gracias al tejido permanente de relaciones sociales propias de estos pueblos. En esta dinámica se deja fluir las relaciones de reciprocidad simétrica, asimétricas, directas, indirectas entre todos los actores locales y externos, este hecho permite por otra parte, dejar latentes otras relaciones para un futuro cercano y lejano, es una dinámica de nunca parar, es un constante ir y venir de reciprocidades entre los que tejen estas relaciones. Todo ello se desarrolla basado en un principio comunitario que permite recrear estas dinámicas.

Sin embargo en este proceso también están presentes las relaciones de mercado como la compra y venta de productos, en los que interviene el factor monetario, pero no se deja de lado aun en estas transacciones el sentido de reciprocidad, que es la base o el principio que rige durante esta festividad. Es así que se observa la coexistencia e interacción de elementos que aparentemente son diferentes e irreconciliables; esta es la complementariedad entre la economía de reciprocidad y de mercado.

Para poder llevar a cabo los preparativos de esta festividad los actores locales hacen uso del máximo de los recursos localmente disponibles que a lo largo de un tiempo van adquiriendo y destinando para este cometido, además se hace un uso de todos los derivados de los productos que tienen, solo algunos implementos que no se encuentran disponibles localmente se los adquiere de otros contextos ya sea por medio de viajes de familiares o por la llegada de comerciantes.

El proceso de elaboración de la chicha y todos los otros preparativos para la fiesta de todos santos se constituyen en un espacio de escuela de la vida en la que se puede transmitir y recrear los saberes locales entre generaciones viejas y jóvenes, entre actores locales y externos en la que siempre esta presente la reciprocidad como guía de todo los principios de la racionalidad andina aunque incorporen otros elementos no propios de esta.

Durante el proceso de elaboración de la chicha se van tejiendo también relaciones de reciprocidad peculiares, los generacionales y de género entre las mujeres. Estas tienen un sentimiento de solidaridad en torno a los roles que les toca desempeñar y las obligaciones que tienen en los hogares y con la comunidad.

Describir y analizar el carácter ritual del mast'aku y el rol de la chicha en todos santos:

En esta esfera espiritual, la espiritualidad se basa en la creencia de que la muerte es parte de la vida, considerando que ésta es solo una etapa, este eterno retorno es posible por la concepción cíclica propia de la racionalidad andina, puesto que los espíritus, las almas siguen en el cosmos.

Uno de los elementos de mayor importancia para la fiesta de todos santos es la chicha, ella cumple funciones sociales, religiosas y rituales muy importantes en la vida de los actores locales. Durante la fiesta de todos santos permite el lubricar las relaciones sociales y familiares, también es el vehículo que se usa para hacer las ch'allas y ofrendas a la pachamama y a los muertos.

Durante esta festividad se observó claramente que la chicha es una bebida de los momentos mas serios, alegres y tristes de la vida de las personas; no todos pueden beber chicha se requiere de una edad madura para iniciar el consumo y mas aún en los momentos de los rituales, por ello es que para el mast'aku de los angelitos no se pone chicha, pero se ch'alla con ella.

La comunión entre los vivos y los muertos es de ida y vuelta, la certeza de que están presentes es grande debido a muchas pruebas que ellos asumen como presencia de sus muertos. No existe una distancia de mundos, los límites para los andinos no son claros, y se juega con estar en este y el otro mundo, o por lo menos con el encuentro de estos mundos en un momento dado como el de las libaciones espirituosas con chicha.

Algunas prácticas de todos santos, las que son propiamente andinas o más antiguas, son todavía realizadas de manera clandestina por las agresiones y censuras de las que fueron objeto en el pasado por la racionalidad occidental, un ejemplo es la fiesta de los t'ojlitos en Independencia, en la que el difunto es desenterrado y se le rinde culto a las calaveras en San Andrés.

Para las sociedades amerindias, la espiritualidad por su carácter animista no es algo ajeno a lo material y social: lo espiritual no tiene origen sobrenatural, sino que es una creación mítica, fruto de la relación del hombre con la naturaleza. Por ello no existe una contradicción o dicotomía por ser superada entre espíritu y materia, para los amerindios el espíritu (la energía, lo ritual, lo mítico) esta en complementariedad con lo material y lo social porque todos tienen un mismo origen: la naturaleza.

Identificar y analizar las relaciones sociales (de reciprocidad e intercambio) en la fiesta de todos santos:

La esfera material recrea el uso y redistribución de los Recursos Naturales complementando la economía familiar y comunal que permite un desarrollo endógeno sostenible.

Las relaciones sociales de reciprocidad durante la fiesta de todos santos fluyen de manera natural, son expresiones espontáneas de ayuda y participación en la fiesta, son formas de expresión de sentimientos para con los muertos y los vivos con los que mantienen contacto.

Las ayudas recibidas durante esta festividad no son medidas, solo tomadas en cuenta, pero en realidad los que están recibiendo la ayuda se fijan en la forma y la cantidad de ayuda que reciben de las personas y toman en cuenta estas ayudas para futuras ocasiones en la que ellos deben retribuir, para ello consideran el don como parte importante, por ello su ayuda es mayor de la que recibieron, es cuestión de principios y prestigio personal.

La fiesta de todos santos permite que las gentes a través del tejido social que realizan aseguren su reproducción biológica, social e ideológica. Cuando acuden a la fiesta están asegurando recursos, al realizar un ayni aseguran que en el futuro cuando sea necesario podrán cobrar el ayni con algún don de yapa, cuando están pagando el ayni aseguran su prestigio y palabra para cumplir sus compromisos y poder seguir realizando relaciones de reciprocidad.

Las modalidades de reciprocidad que entran en juego son varias y no siempre se las delimita bien, algunos entienden su ayuda como ayni y los otros como yanapacuy, pero esto no altera el sentido de reciprocidad y su dinámica.

Las relaciones sociales y de reciprocidad son el motor que permite que año tras año las familias andinas, sean pobres o ricas, puedan realizar su todos santos sin mayores dificultades. La economía de reciprocidad se complementa con la economía de mercado, en virtud de que ella incorpora elementos de mercado como la compra de algunos productos a su racionalidad de reciprocidad.

BIBLIOGRAFIA

Abercrombie, T. (1993). *Caminos de la memoria en un cosmos colonizado. Poética de la bebida y la conciencia histórica en K'ulta (139-170)*. En Saignes, T. (Comp) **Borrachera y memoria. La experiencia de lo sagrado en los Andes**. Hisbol/IFEA, La Paz, Bolivia.

Alberti, G. y Mayer, E. (1974). **Reciprocidad e intercambio en los Andes peruanos**. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.

Arze C, Ramiro. (2005). *Transformaciones Socioculturales y pervivencia del mast'aku. El caso de la comunidad de Japo, Ayllu Majasaya Mujlli, Provincia Tapacari, Dpto. Cochabamba*. Tesis de grado agronomía, UMSS- Cochabamba.

Ajuste del Plan de Desarrollo Municipal de Independencia. (2002) INDICEP. Cochabamba, Bolivia.

Bascope, V. (1999) **El sentido de la muerte en la cosmovisión andina. En los vivos y los muertos: duelo y ritual mortuario en los Andes**. IECTA, Iquique, Chile.

Bouysse, T; Harris, O; Platt, T; Cereceda, V. (1987). **Tres reflexiones sobre el pensamiento andino**. Hisbol. La Paz-Bolivia.

Castellón I. (1997) **Abril es tiempo de kharisiris. Campesinos y médicos en comunidades andino-quechuas**. Ed. Serrano. Cochabamba-Bolivia.

Cruz, S. (2004). *"La escuela sin fronteras". Cultura milenaria Uru-Chipaya y reforma educativa dos caminos para alcanzar el desarrollo*. Tesis de grado en sociología, UMSS-Cochabamba.

Delgado, F.; Tapia N. (1998) **Políticas y estrategias de la investigación en Agroecología y revalorización del saber local**. AGRUCO, Cochabamba, Bolivia.

Delgado, F. (2002). **Estrategias de Auto desarrollo y gestión sostenible del territorio en ecosistemas de montaña**. Plural, La Paz

Delgado, F.; Delgadillo, J. (2004) **Mejoramiento de la calidad y competitividad económica y sociocultural de la chicha tradicional de maíz (Zea maíz) en familias campesinas y municipios de la región de Cochabamba**. Propuesta de investigación DICYT-UMSS. Cochabamba, Bolivia.

Esteva, C. (1972). *Ayni, mink'a y faena en Chinchero, Cuzco (309-407)*. En: **Revista Española de antropología americana**. Vol. 7, No. 2, Madrid.

Fernandez, G. (1998). *Todos Santos: todos almas*. En **Revista Andina** 31. Cusco, Centro Bartolomé de las casas.

Fioravanti-Molinié, A. (1973) *Reciprocidad y economía de mercado en la comunidad campesina andina. El ejemplo de Yucay (121-130)*. En: **Allpanchis**. No. 5, Cuzco.

Geffroy, C; Siles, G; Soto, C. (2002) **La invención de la comunidad. Economía de reciprocidad en Huancarani.** Informe de investigación PIEB. Bolivia.

Godelier, M. (1976) **Antropología y Economía.** Barcelona: Anagrama.

González, J. (2004). *Los usos medicinales de la chicha de maíz en la cultura médica de las abuelas y abuelos de la comunidad de Quecoma.* Tesis de grado antropología. UCB- Cochabamba.

Bouysse-Cassagne, Th., Harris, O. (1987) *Pacha: en torno al pensamiento aymara* En: Bouysse-Cassagne, Th. et al. **Tres reflexiones sobre el pensamiento andino.** Hisbol, La Paz, Bolivia.

Harris, O. (1987). **Economía étnica.** Hisbol, La Paz.

Haverkort, B; et al. (2002) *Desarrollo desde adentro. Lecciones y perspectivas de desarrollo endógeno.* (38-42) En **COMPAS**, revista **Mirando atrás- Mirando adelante.**

Haverkort, B.; van't Hooft, K.; Hiemstra, W. (comp.) (2003). **Antiguas raíces, nuevos retoños. El desarrollo endógeno en la práctica.** (11-52) COMPAS-AGRUCO/PLURAL, La Paz-Bolivia.

Harvey, P. (1993) *Género, comunidad y confrontación. Relaciones de poder en la embriaguez en Ocongate, Perú.* (113-138). En Saignes, T. (Comp) **Borrachera y memoria. La experiencia de lo sagrado en los Andes.** Hisbol/IFEA, La Paz, Bolivia.

Heath, D. (1993). *Borrachera indígena, cambio de concepciones. Comentario en torno a Borrachera y memoria.* (171-185). En Saignes, T. (Comp) **Borrachera y memoria. La experiencia de lo sagrado en los Andes.** Hisbol/IFEA, La Paz, Bolivia.

Izko, X. (1983). **Dimensiones socioculturales de la fecundidad y mortalidad en Bolivia. Cóndores y Mast'akus, vida y muerte en los valles norte potosinos.** Ministerio de planeamiento y coordinación. La Paz, Bolivia.

Izko, X. (1986). *Comunidad Andina: Persistencia y Cambio* (59-99). En: **Revista Andina. No. 7** Año 4, Cuzco.

Jordán, X (2004) **Cuando las almas se van marchando. Todos santos interculturalidad y conflictos comunicacionales.** Runa, Cochabamba, Bolivia.

R.P. Llanque Chana, D (1995). **Ritos y espiritualidad Aymara.** ASETT-IDEA/ CTP, La Paz-Bolivia.

Mauss, M. (1997[1923-1924]) *Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques* (144-279). En: **Sociologie et anthropologie.** PUF, Paris.

Morreé (de), D. (1998b). *La persistencia de modalidades no-monetarizadas de intercambio de recursos productivos y prestaciones"* (283-304). En: Zoomers A. (Comp.) **Estrategias campesinas en el Sur andino de Bolivia, Intervenciones y desarrollo rural en el Norte de Chuquisaca y Potosí.** La Paz: Plural.

- Mossbrucker, H.** (1990) *La economía campesina y el concepto de "comunidad". Un enfoque crítico.* Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Plan de Desarrollo Municipal de Sipe Sipe.** (2000) E.E. PRIDESAMA. Cochabamba, Bolivia.
- Randall, R.** (1993) *Los dos vasos. Cosmovisión y política de la embriaguez desde el incanato hasta la colonia.* (73-112). En Saignes, T. (Comp). **Borrachera y memoria. La experiencia de lo sagrado en los andes.** Hisbol / IFEA, La Paz, Bolivia.
- Rocha, J.** (1987). **"Todos Santos": Evocaciones a la tierra, continuidad de la vida** Instituto de investigaciones, facultad de humanidades y ciencias de la educación, UMSS, Cochabamba.
- Rodríguez, G – Solares, H.** (1990). **Sociedad oligárquica, chicha y cultura popular.** Ed. Serrano Ltda. Cochabamba-Bolivia.
- Rodríguez, G.** (1992). *De las reciprocidades: prestaciones y obligaciones en la estructura familiar del valle alto.* Tesis de Licenciatura. UCB, Cochabamba.
- Rosing, I** (1988) *La fiesta de Todos Santos en una región andina: el caso de los médicos callawayas* (43-71) En **Allpanchis, N° 32**, Perú
- Sahlins, M.** (1978). *Age de pierre, âge d'abondance. L'économie des sociétés primitives.* Gallimard, Paris.
- Saignes, T.** (1993). *Borracheras andinas. ¿Por qué los indios ebrios hablan en español?* (43-72). En Saignes, T. (Comp). **Borrachera y memoria. La experiencia de lo sagrado en los andes.** Hisbol / IFEA, La Paz, Bolivia.
- Salazar, C.** (1993) *Embriaguez y visión en los Andes. Los jesuitas y las "borracheras" indígenas en el Perú (siglos XVI y XVII).* (23- 42). En Saignes, T. (Comp) **Borrachera y memoria. La experiencia de lo sagrado en los andes.** Hisbol / IFEA, La Paz, Bolivia.
- San Martín, J y Rist, S.** (1993). **Agroecología y saber campesino en la conservación de suelos.** AGRUCO-Hisbol. Bolivia.
- San Martín, J; Delgado F.** (1997). **La investigación participativa y la comunicación intercultural revalorizadoras: bases para el desarrollo rural autosostenible.** AGRUCO, Cochabamba, Bolivia
- San Martín, J.** (1999). *Apuntes sobre religiosidad y Cosmovisión.* Resumen de la charla "cosmovisión y Religiosidad Andina". Movimiento Franciscano-Cochabamba.
- Strobelle, J.** (1989). **Indios de piel blanca.** Hisbol, La Paz, Bolivia.
- Torrico, D.; Lisperguer, G; Fernández, G; San Martín, J.** (1994). *Apuntes sobre reciprocidad.* Serie Técnica 32. AGRUCO, Cochabamba-Bolivia.
- Van der Berg, Hans.** (1989). *Celebración de los difuntos entre los campesinos Aymaras del altiplano.* En Yachay # 14. Cochabamba: U.C.B.

Mossbrucker, H. (1990) **La economía campesina y el concepto de "comunidad". Un enfoque crítico.** Lima: Instituto de Estudios Peruanos.

Plan de Desarrollo Municipal de Sipe Sipe. (2000) E.E. PRIDESAMA. Cochabamba, Bolivia.

Randall, R. (1993) *Los dos vasos. Cosmovisión y política de la embriaguez desde el incanato hasta la colonia.* (73-112). En Saignes, T. (Comp). **Borrachera y memoria. La experiencia de lo sagrado en los andes.** Hisbol / IFEA, La Paz, Bolivia.

Rocha, J. (1987). **"Todos Santos": Evocaciones a la tierra, continuidad de la vida** Instituto de investigaciones, facultad de humanidades y ciencias de la educación, UMSS, Cochabamba.

Rodríguez, G – Solares, H. (1990). **Sociedad oligárquica, chicha y cultura popular.** Ed. Serrano Ltda. Cochabamba-Bolivia.

Rodríguez, G. (1992). *De las reciprocidades: prestaciones y obligaciones en la estructura familiar del valle alto.* Tesis de Licenciatura. UCB, Cochabamba.

Rosing, I (1988) *La fiesta de Todos Santos en una región andina: el caso de los médicos callawayas* (43-71) En **Allpanchis, N° 32**, Perú

Sahlins, M. (1978). *Age de pierre, âge d'abondance. L'économie des sociétés primitives.* Gallimard, París.

Saignes, T. (1993). *Borracheras andinas. ¿Por qué los indios ebrios hablan en español?* (43-72). En Saignes, T. (Comp). **Borrachera y memoria. La experiencia de lo sagrado en los andes.** Hisbol / IFEA, La Paz, Bolivia.

Salazar, C. (1993) *Embriaguez y visión en los Andes. Los jesuitas y las "borracheras" indígenas en el Perú (siglos XVI y XVII).* (23- 42). En Saignes, T. (Comp) **Borrachera y memoria. La experiencia de lo sagrado en los andes.** Hisbol / IFEA, La Paz, Bolivia.

San Martín, J y Rist, S. (1993). **Agroecología y saber campesino en la conservación de suelos.** AGRUCO-Hisbol. Bolivia.

San Martín, J; Delgado F. (1997). **La investigación participativa y la comunicación intercultural revalorizadoras: bases para el desarrollo rural autosostenible.** AGRUCO, Cochabamba, Bolivia

San Martín, J. (1999). *Apuntes sobre religiosidad y Cosmovisión.* Resumen de la charla "cosmovisión y Religiosidad Andina". Movimiento Franciscano-Cochabamba.

Strobelle, J. (1989). **Indios de piel blanca.** Hisbol, La Paz, Bolivia.

Torrico, D.; Lisperguer, G; Fernández, G; San Martín, J. (1994). *Apuntes sobre reciprocidad.* Serie Técnica 32. AGRUCO, Cochabamba-Bolivia.

Van der Berg, Hans. (1989). *Celebración de los difuntos entre los campesinos Aymaras del altiplano.* En Yachay # 14. Cochabamba: U.C.B.

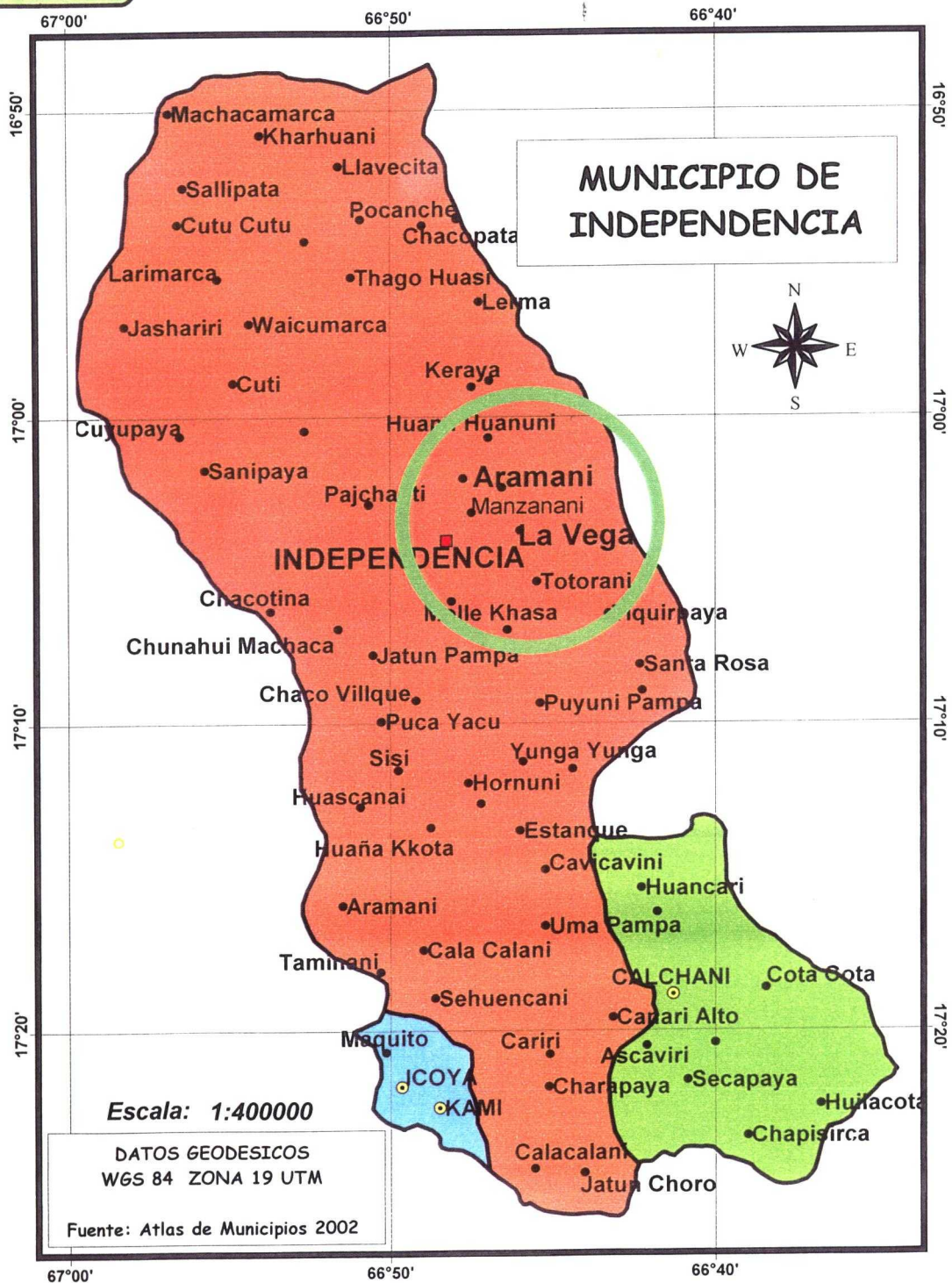
ANEXOS

Mapas

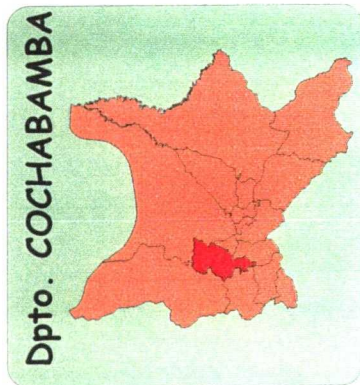
MAPA 1



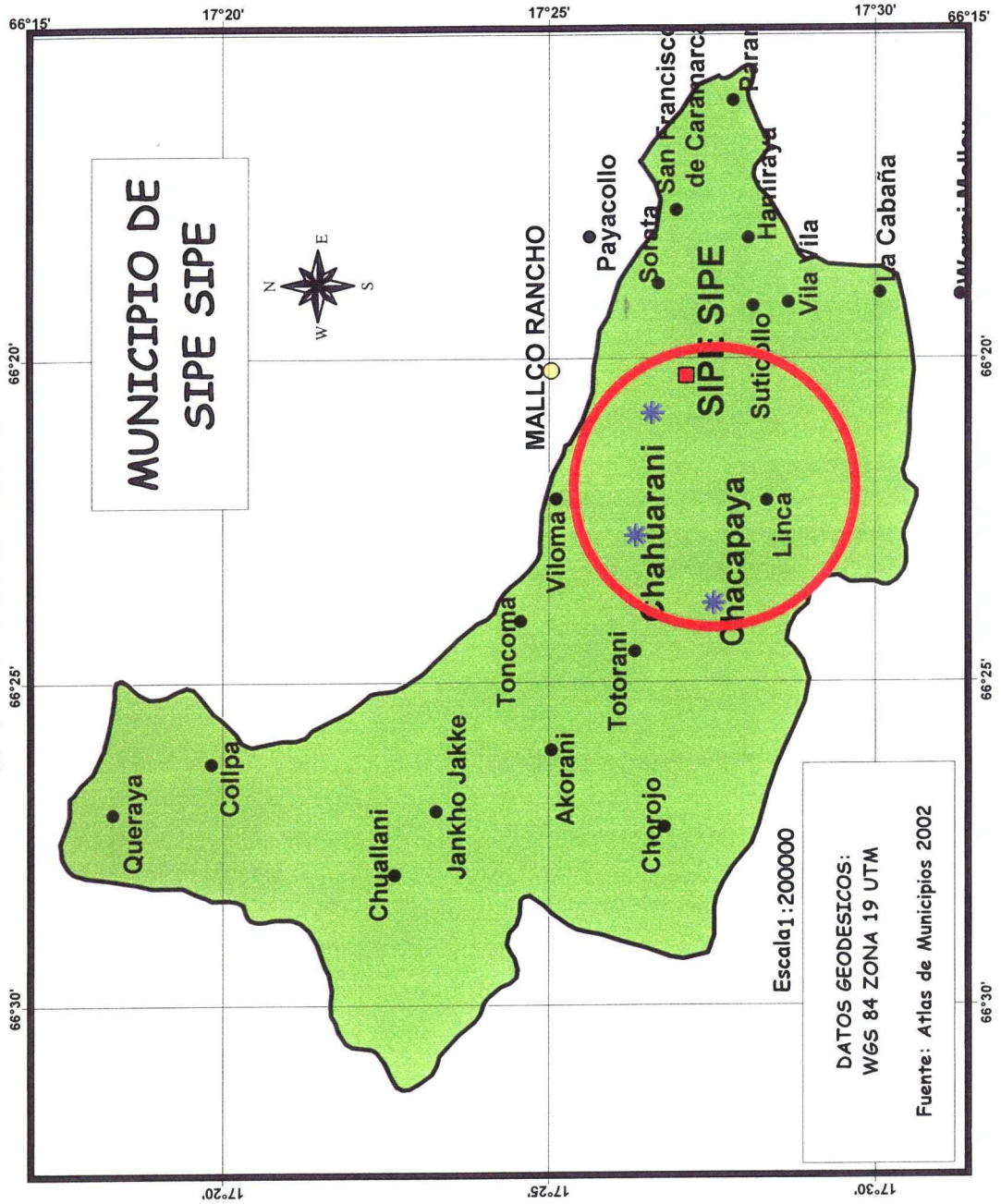
MAPA 2. Zona de estudio.



MAPA 3



MAPA 4. Zona de estudio



Guías de entrevistas:

GUIA DE ENTREVISTAS EN PROFUNDIDAD SEMI-ESTRUCTURADA

Primera entrevista: Fiesta de todos santos y la chicha antes y ahora (ritual del mast'aku y despedida de las almas elaboración de chicha, impuesto)

- ¿Qué importancia tiene para Ud. la fiesta de Todos Santos?
- ¿Cómo era antes esta fiesta (cuando se hacía rezar para los abuelos)?
- ¿Qué se acostumbraba hacer en esta fiesta?
- ¿El primero de noviembre como se hacía?
- ¿El dos de noviembre que se hacía, como?
- ¿Y ahora como se hace, qué cosas han cambiado?
- ¿Y la chicha antes en la época de los abuelos ¿cómo se hacía para Todos Santos?
- ¿Qué cosas le ponían, qué materiales se usaban?
- ¿Qué pasos se seguían para hacer la chicha?
- ¿Quién era el encargado de hacer la chicha, había algún akhador (a)?
- ¿Quiénes participaban en la elaboración?
- ¿Cómo ponían el agua, era de pozo o no era importante?
- ¿En la vigilia o k'eta velay que actividades se realizaban (cuentos, historias), o eso era antes?
- ¿Ahora se hace igual que antes?
- ¿En qué forma ha cambiado la manera de hacer chicha?
- ¿Hay alguna relación con la buena o mala cosecha de maíz?
- ¿Qué otras formas de hacer chicha conoces?
- ¿Quién te enseñó o cómo aprendiste a hacer chicha?
- ¿Qué edad tenías?
- ¿Dónde vivías?
- ¿Y ahora como se hace la fiesta de todos santos?, por ejemplo:
- ¿Cómo se hacen los preparativos para el mast'aku?
- ¿Cómo se arma?
- ¿Quiénes arman?
- ¿Qué cosas se ponen?
- ¿Para que se ponen esas cosas?
- ¿Cuándo llegan los muertos?
- ¿Cómo saben que ya ha llegado el alma?
- ¿Qué se hace para recibirlos?
- ¿Cómo se reza?
- ¿Por qué se reza?
- ¿Qué otras cosas se deben hacer mientras nos visita el alma?
- ¿Qué se debe hacer cuando tenemos que ir al cementerio?
- ¿Por qué se hace estas cosas?
- ¿Qué cosas se llevan al cementerio?
- ¿Por qué se tiene que ir con todo esto?
- ¿Qué cosas se hacen en el cementerio?
- ¿Quiénes hacen?

- ¿Para qué se hacen estas cosas?
- ¿Y al último que se hace?
- ¿Quiénes deben hacer esto?
- ¿Por qué se hace así?
- ¿Hasta cuando se quedan las almas en este mundo?
- ¿Cómo se despide las almas que han venido en Todos Santos?
- ¿Qué se acostumbra a hacer para que se vayan bien y vuelvan al año?
- ¿Quiénes participan, quienes hacen este ritual?
- ¿Para que se hace todo esto?
- ¿Qué cosas se tiene que invitar o dar en este ritual de despedida?
- ¿Se paga algo al municipio si se hace chicha para T.S. (tributo, impuesto)?
- ¿Por qué?
- ¿Desde cuando?
- ¿Antes también era así?
- ¿Ahora como se paga, hay contrabando?
- ¿Cómo se castiga?
- ¿Eso es cuando la chicha es para la venta o para todos santos?
- ¿Y para el municipio que representa el cobro de este impuesto?
- ¿En que se destina el dinero del impuesto a la chicha?

Rituales para la producción y elaboración de la chicha para todos santos.

- ¿Que ritos se realizan para la siembra de productos para T.S?
- ¿Quiénes hacen este ritual?
- ¿Cómo son estos ritos, haber explicame?
- ¿Para que se hace?
- ¿Que ritos se realizan durante el cuidado de los productos para T.S?
- ¿Que ritos se realizan en la cosecha de los productos para T.S?
- ¿Quiénes hacen este ritual?
- ¿Para que se hace?
- ¿Que ritos se realizan con la preparación de los productos para T.S?
- ¿Quiénes hacen este ritual?
- ¿Para que se hace?
- ¿Y en la selección de los productos que se cosas se hacen (ritos, pruebas)?
- ¿Qué ritual se hace antes de empezar a hacer la chicha?
- ¿Qué esperas a cambio de hacer estos ritos?
- ¿Quién es el encargo de hacer los ritos?
- ¿Mientras se hace la chicha que ritos acostumbran hacer?
- ¿Y si no haces qué pasa?
- ¿Cuándo vas ha empezar la chicha que ritos haces?
- ¿Para quién y para que se hace estos ritos?
- ¿En la misma fiesta de Todos Santos qué ritos se hacen con la chicha?
- ¿Por qué se tiene que hacer siempre así?

GUIA DE ENTREVISTAS EN PROFUNDIDAD SEMI-ESTRUCTURADA

Segunda entrevista: Roles de la familia y modalidades de reciprocidad.

- ¿Cuáles son las actividades o roles de los componentes de la familia?
(Que hace cada uno para los preparativos de la fiesta de Todos Santos)
- ¿Quién se encarga de qué cosas?
- ¿Con cuanto de anticipación se preparan las cosas para la fiesta de Todos Santos?
- ¿Y las otras personas de tu casa que hacen?
- ¿Quién es la o el encargado de hacer la chicha?
- ¿Quién te ayuda, solicitas o como haces?
- ¿Cómo son las formas de pago?
- ¿Por qué se hace de esta manera?
- ¿Las otras personas de tu casa que hacen mientras tu elaboras chicha?
- ¿Cómo te ayudan tus familiares?
- ¿Y tus compadres o comadres?
- ¿Además de tus familiares, compadres a quienes pides ayuda?
- ¿Por qué?
- ¿Qué otras cosas sacas de la chicha y qué se hace con esas cosas?
- ¿Qué acostumbras hacer para conseguir todo lo necesario para la fiesta de todos Santos (chicha)?
- ¿Cómo, para qué, por qué, cuándo, con quién?
- ¿Qué cosas son las mas importantes para esta fiesta, lo que no puede faltar?
- ¿Por qué?
- ¿Cómo seleccionas el maíz, hay alguna preferencia?, -¿Por qué?
- ¿Cuándo y a se selecciona?
- ¿De dónde consigues?
- ¿En que condiciones obtienes todas las cosas (préstamo, ayni, alquiler, etc)?
Y entonces tú haces ayni?
- ¿Haber contame qué es el ayni?
- ¿Cuándo se hace ayni?
- ¿Con quienes haces ayni?
- ¿Qué debes hacer tu?
- ¿Si no cumplen una de las partes, qué pasa?
- ¿Y qué es la mink'a?
- ¿Con quiénes haces mink'a?
- ¿En qué momentos haces mink'a?
- ¿Qué es el yanapacuy?
- ¿Quiénes hacen yanapacuy?
- ¿Cuándo se tiene que hacer yanapacuy?
- ¿Y tu haces trueque cómo es a ver contame?
- ¿Con quienes haces trueque?
- ¿En que momentos se hace trueque?
- ¿Cómo se hace el trueque?

- ¿Quiénes controlan que esto sea justo?
- ¿Cuándo haces transacciones monetarias (compra-venta)?
- ¿Dónde haces compra-venta?
- ¿Qué cosas compras-vendes?
- ¿Antes también era así?
- ¿Por qué crees que a cambiado?
- ¿Y esto es mejor o peor?. ¿Por qué?

GUIA DE ENTREVISTAS EN PROFUNDIDAD SEMI-ESTRUCTURADA

Tercera entrevista: Ocupación principal y modos de Producción familiar

- ¿En que trabaja?
- ¿Y tiene sus parcelas de tierra?
- ¿Qué hace producir?
- ¿Cuántas veces al año hace producir (de año, miska)?
- ¿Cómo consigue sus semillas?
- ¿Cómo abona sus terrenos?
- ¿Cómo cuida sus sembradíos de las plagas y otras amenazas?
- ¿Tiene riego?
- ¿Cómo se organiza para estos trabajos?
- ¿Pide ayuda a quienes?
- ¿Cómo se levanta la cosecha?
- ¿Cómo distribuye su cosecha (venta, consumo, fiestas, reciprocidad, etc)?
- ¿En que mercado vende?
- ¿Cada que tiempo lleva al mercado sus productos?
- ¿Y cría animales?
- ¿Cuáles y como los cuida?
- ¿Es para consumo o para venta?
- ¿Cuándo se enferman como los cura?

Estrategias de fortalecimiento de identidad y economía familiar-comunal

- ¿Y como ve ud estas costumbres?
- ¿Se siente orgulloso de tener estas creencias?
- ¿Cree que se están perdiendo o siguen con fuerza?
- ¿Cómo se podría hacer para que no se pierdan?
- ¿Quiénes cree que deberían apoyar a revalorizar estas costumbres?
- ¿Si se perdería estas costumbres como cree ud que seria la vida de nosotros mejor o peor?
- ¿Qué es mejor según ud, comprar todo o hacer en la casa?
- ¿Por qué cree que sea mejor?
- ¿Y en que le ayudan las almas a ud y a las otras personas que participan de esta fiesta?
- ¿Qué cosas mejoran para ud cuando hace esta fiesta y si no hiciera nada que pasaría?
- ¿Y para la comunidad en general que aporta esta fiesta?